中国菜谱

（山 东）

中国财政经济出版社

编 写 说 明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是由山东省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

糖醋鲤鱼　　（见55页）

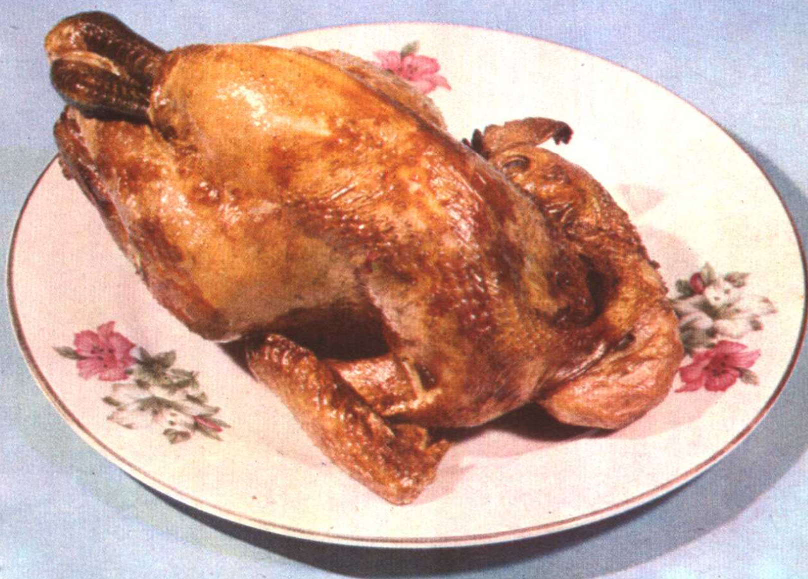




奶汤蒲菜 （见198页）

双色鱿鱼卷 （见 81 页）





德州扒鸡　（见130页）

三 彩 大 虾　　（见 101 页）



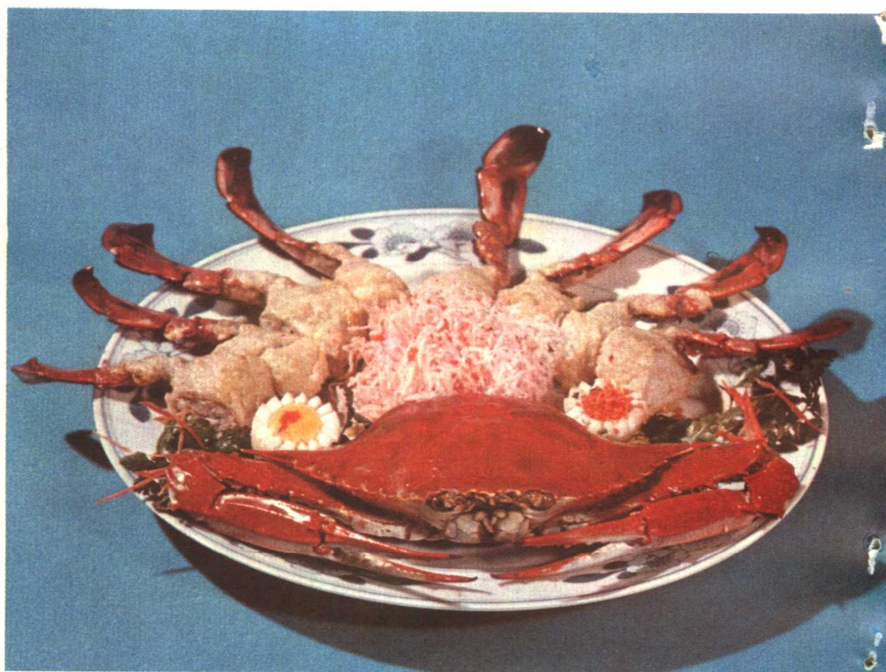


蟹黄鱼翅 （见231页）

三色鸡鱼丸 （见247页）

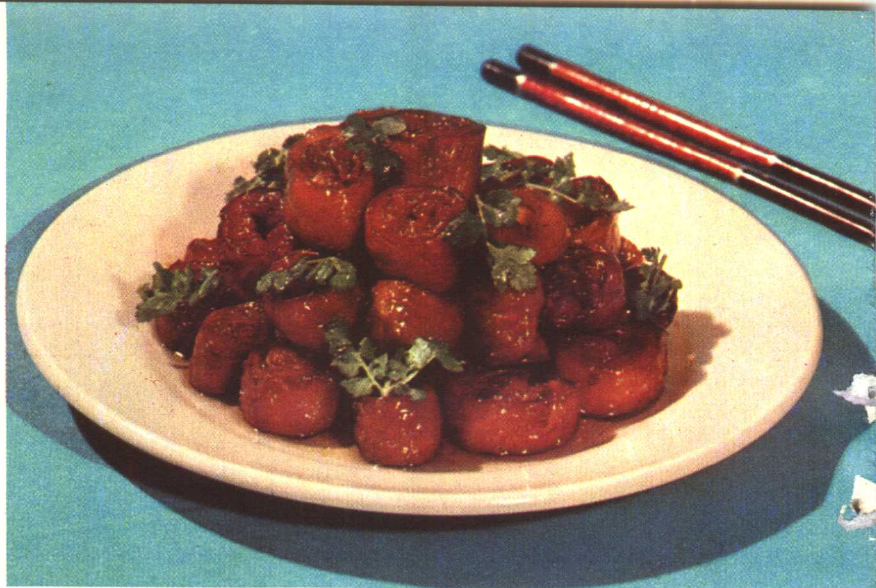


雪丽大蟹 （见112页）





炸　鸡　椒　　　（见150页）



九 转 大 肠　　（见 35 页）

拔 丝 山 药　　（见 185 页）



锅烧肘子　　（见 4 页）





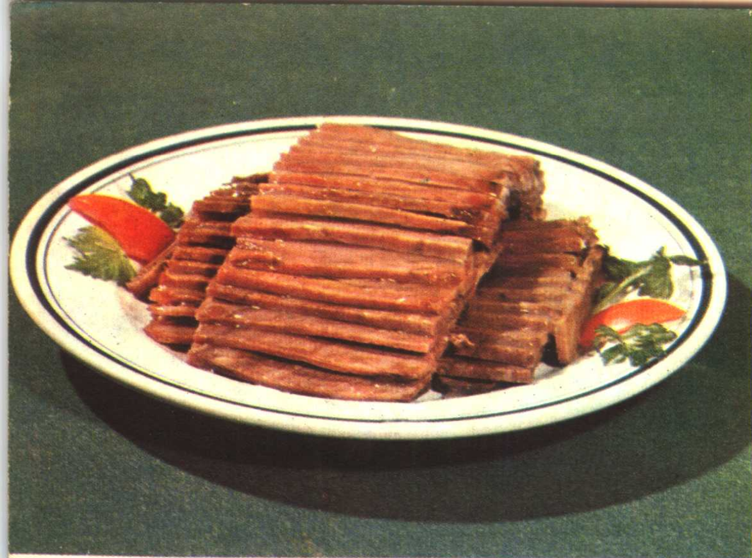
大葱爆羊肉丁　（见 52 页）

蜜　三　果　（见182页）



扒原壳鲍鱼 （见116页）

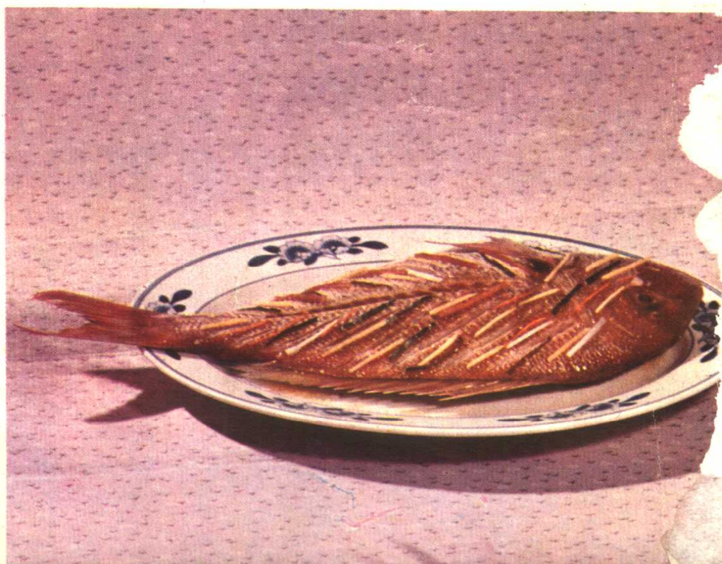




TS97/3:2 33610

扒牛肉条 （见 53 页）

干蒸加吉鱼 （见 59 页）



目　录

概述……………………………………………………………（1）

肉　菜　类

一、锅烧肘子……………………………………………………（4）
二、奶汤核桃肉…………………………………………………（5）
三、汤爆双脆……………………………………………………（7）
四、汆黄管脊髓…………………………………………………（8）
五、麻粉肘子……………………………………………………（9）
六、绉纱肉………………………………………………………（11）
七、双烤肉………………………………………………………（12）
八、螺丝肉………………………………………………………（13）
九、糟蒸肉………………………………………………………（14）
一〇、把子肉……………………………………………………（15）
一一、坛子肉……………………………………………………（16）
一二、爆炒肉片…………………………………………………（17）
一三、火爆燎肉…………………………………………………（18）
一四、滑炒肉丝…………………………………………………（19）
一五、炒木樨肉…………………………………………………（20）
一六、干炸里脊…………………………………………………（21）

一七、炸脂盖……………………………………………………（22）
一八、琉璃肉……………………………………………………（23）
一九、清汆丸子…………………………………………………（24）
二〇、济宁面筋丸子……………………………………………（25）
二一、炸大扁丸子………………………………………………（26）
二二、招远蒸丸…………………………………………………（28）
二三、炸灌汤丸子………………………………………………（29）
二四、糖酥丸子…………………………………………………（30）
二五、网油三丝卷………………………………………………（31）
二六、烤网油千…………………………………………………（32）
二七、奶汤银肺…………………………………………………（33）
二八、九转大肠…………………………………………………（35）
二九、奶汤大肠…………………………………………………（36）
三〇、清炸大肠…………………………………………………（37）
三一、烤大肠……………………………………………………（38）
三二、炒腰花……………………………………………………（39）
三三、醉腰丝……………………………………………………（40）
三四、炸麻花腰子………………………………………………（41）
三五、大葱烧蹄筋………………………………………………（42）
三六、㸆排骨……………………………………………………（44）
三七、烤猪大排骨………………………………………………（45）
三八、糟油口条…………………………………………………（46）
三九、松子肚卷…………………………………………………（47）
四〇、炸熘肝尖…………………………………………………（48）
四一、白扒猪脑…………………………………………………（49）

四二、罐儿蹄……………………………………………………（50）
四三、单县羊肉汤…………………………………………………（51）
四四、大葱爆羊肉丁………………………………………………（52）
四五、扒牛肉条……………………………………………………（53）

水产菜类

四六、糖醋鲤鱼……………………………………………………（55）
四七、奶汤鲫鱼……………………………………………………（56）
四八、清炖加吉鱼…………………………………………………（57）
四九、干蒸加吉鱼…………………………………………………（59）
五〇、红烧桂鱼……………………………………………………（60）
五一、烤花鳞鱼……………………………………………………（61）
五二、糖熘鲤鱼……………………………………………………（63）
五三、干蒸鲤鱼……………………………………………………（64）
五四、酱熚鱼………………………………………………………（66）
五五、生熏大黄鱼…………………………………………………（67）
五六、干烧鲳鱼……………………………………………………（68）
五七、油焖鱼………………………………………………………（69）
五八、家常熬黄花鱼………………………………………………（71）
五九、清汆赤鳞鱼…………………………………………………（72）
六〇、干炸赤鳞鱼…………………………………………………（73）
六一、清炖甲鱼……………………………………………………（73）
六二、糖醋棒子鱼…………………………………………………（74）
六三、瓢荷包鲫鱼…………………………………………………（76）

六四、白汁鳜鱼……………………………………………（77）
六五、糟熘牡丹鱼……………………………………………（79）
六六、双色鱿鱼卷……………………………………………（81）
六七、炸椿鱼……………………………………………（82）
六八、荠菜鱼卷……………………………………………（83）
六九、象眼鱼卷……………………………………………（84）
七〇、鱼包三丝……………………………………………（86）
七一、油爆鱼芹……………………………………………（87）
七二、赛螃蟹……………………………………………（88）
七三、干烂鱼片……………………………………………（89）
七四、抓炒鱼条……………………………………………（90）
七五、煎白条鱼饼……………………………………………（91）
七六、木樨白条鱼汤……………………………………………（92）
七七、炒八带鱼……………………………………………（93）
七八、百花大虾……………………………………………（94）
七九、糖醋大虾……………………………………………（95）
八〇、红烧大虾……………………………………………（97）
八一、盐水虾……………………………………………（98）
八二、㸆虾段……………………………………………（98）
八三、芝麻虾排……………………………………………（99）
八四、三彩大虾……………………………………………（101）
八五、面包虾仁……………………………………………（102）
八六、干烂虾仁……………………………………………（103）
八七、炒虾片……………………………………………（104）
八八、蕃茄虾片……………………………………………（105）

八九、炝活虾……………………………………………(106)
九〇、落叶琵琶虾…………………………………………(107)
九一、炸虾铃………………………………………………(108)
九二、炸虾串………………………………………………(109)
九三、炒虾腰………………………………………………(111)
九四、雪丽大蟹……………………………………………(112)
九五、清蒸瓤蟹盒…………………………………………(113)
九六、熘蟹黄………………………………………………(114)
九七、清腌醉蟹……………………………………………(115)
九八、扒原壳鲍鱼…………………………………………(116)
九九、蚝油鲍鱼……………………………………………(118)
一〇〇、炸蛎黄……………………………………………(118)
一〇一、芙蓉蛤仁…………………………………………(119)
一〇二、汆蛤蜊肉…………………………………………(120)
一〇三、韭青炒蛏子………………………………………(121)
一〇四、木樨蚬子…………………………………………(122)
一〇五、韭青炒海肠子……………………………………(123)
一〇六、红烧海螺…………………………………………(124)
一〇七、油爆海螺…………………………………………(125)
一〇八、双爆菊花…………………………………………(126)
一〇九、油爆双片…………………………………………(127)
一一〇、温拌蜇头…………………………………………(128)

禽蛋菜类

一一一、德州扒鸡……………………………………(130)
一一二、奶汤鸡脯……………………………………(131)
一一三、盐水鸡………………………………………(133)
一一四、筒子鸡………………………………………(134)
一一五、福山烧小鸡…………………………………(135)
一一六、扒雏鸡………………………………………(136)
一一七、烤小雏鸡……………………………………(137)
一一八、油烹雏鸡……………………………………(138)
一一九、黄焖鸡………………………………………(140)
一二〇、柴把鸡………………………………………(141)
一二一、布袋鸡………………………………………(142)
一二二、苹果鸡………………………………………(144)
一二三、鸡里爆………………………………………(146)
一二四、鸡丝苤蓝……………………………………(147)
一二五、鸡丝拉皮……………………………………(148)
一二六、炒浮油鸡片…………………………………(149)
一二七、炸鸡椒………………………………………(150)
一二八、什锦鸡托……………………………………(152)
一二九、炸面包鸡块…………………………………(153)
一三〇、锅贴鸡签……………………………………(155)
一三一、蕃茄鸡球……………………………………(156)
一三二、绣球鸡胗……………………………………(158)

一三三、爆鸡胗……………………………………………(159)
一三四、红烧鸡尾尖………………………………………(160)
一三五、笼蒸全鸭…………………………………………(161)
一三六、冬菜鸭……………………………………………(162)
一三七、香酥鸭……………………………………………(164)
一三八、芝麻鸭……………………………………………(165)
一三九、布袋鸭……………………………………………(166)
一四〇、什锦鸭羹…………………………………………(168)
一四一、黄焖鸭肝…………………………………………(169)
一四二、雪花鸭肝…………………………………………(170)
一四三、烩鸭胰……………………………………………(171)
一四四、汆芙蓉蛋…………………………………………(172)
一四五、瓤荷包鸡蛋………………………………………(173)
一四六、鸳鸯蛋……………………………………………(174)
一四七、馅蛋………………………………………………(176)
一四八、拔丝蛋块…………………………………………(177)
一四九、雪里藏珠…………………………………………(178)
一五〇、炸溜松花蛋………………………………………(179)
一五一、象眼鸽蛋…………………………………………(180)

甜 菜 类

一五二、蜜三果……………………………………………(182)
一五三、蜜汁山药饼………………………………………(183)
一五四、蜜汁金枣…………………………………………(184)

一五五、拔丝山药……………………………………(185)
一五六、琉璃苹果……………………………………(186)
一五七、琉璃桃仁……………………………………(187)
一五八、蜜腊莲子……………………………………(188)
一五九、蜜腊银杏……………………………………(188)
一六〇、炸藿香………………………………………(189)
一六一、㸆红果………………………………………(190)
一六二、晶糕拌梨丝…………………………………(191)
一六三、糖拌藕………………………………………(191)
一六四、水晶桃………………………………………(192)
一六五、玫瑰锅炸……………………………………(193)
一六六、栗子糕………………………………………(194)
一六七、炒三泥………………………………………(195)
一六八、八宝梨罐……………………………………(196)

素 菜 类

一六九、奶汤蒲菜……………………………………(198)
一七〇、奶汤白菜……………………………………(199)
一七一、奶汤鲜桃仁…………………………………(200)
一七二、炝桃仁………………………………………(201)
一七三、口蘑炒蒲菜…………………………………(202)
一七四、糟煎茭白……………………………………(203)
一七五、"三美"豆腐…………………………………(204)
一七六、软烧豆腐……………………………………(205)

一七七、锅煽豆腐……………………………………………(206)
一七八、烫豆腐……………………………………………(207)
一七九、干炸豆腐丸子……………………………………(208)
一八〇、炒豆腐脑…………………………………………(209)
一八一、海米白菜汤………………………………………(210)
一八二、珊瑚白菜…………………………………………(211)
一八三、椒油小白菜………………………………………(212)
一八四、栗子烧白菜………………………………………(213)
一八五、奶汤鹿角菜………………………………………(214)
一八六、炸山豆苗…………………………………………(215)
一八七、姜拌藕……………………………………………(216)
一八八、红烧茄子…………………………………………(216)
一八九、烧素烩……………………………………………(218)
一九〇、烧煨面筋条………………………………………(219)
一九一、烧面筋……………………………………………(220)
一九二、黄蘑素鸡…………………………………………(221)
一九三、素香肠……………………………………………(222)
一九四、素卷肘……………………………………………(223)
一九五、烤素鸭条…………………………………………(224)
一九六、熘素排骨…………………………………………(225)

其他菜类

一九七、蝴蝶海参…………………………………………(226)
一九八、清汤银耳…………………………………………(227)

一九九、奶汤鱼肚…………………………………………(228)
二〇〇、奶汤鱼翅…………………………………………(229)
二〇一、蟹黄鱼翅…………………………………………(231)
二〇二、三鲜汤……………………………………………(232)
二〇三、鸡茸干贝…………………………………………(233)
二〇四、扒海参……………………………………………(235)
二〇五、葱扒鱼唇…………………………………………(236)
二〇六、锅煽鱼肚…………………………………………(238)
二〇七、烩什锦丁…………………………………………(239)
二〇八、云片猴头…………………………………………(241)
二〇九、猴头蘑瓤鸡………………………………………(242)
二一〇、红扒熊掌…………………………………………(243)
二一一、炸鸡虾卷…………………………………………(245)
二一二、三色鸡鱼丸………………………………………(247)
二一三、炒三丁……………………………………………(248)
二一四、扒三白……………………………………………(249)
二一五、炸茄盒……………………………………………(250)
二一六、酥菜………………………………………………(252)
二一七、凉拌什锦粉丝……………………………………(253)
二一八、拌什锦合菜………………………………………(254)
二一九、瓤芸豆……………………………………………(256)
二二〇、卷煎………………………………………………(257)
附注…………………………………………………………(259)

概　述

山东位于黄河下游，胶东半岛延伸于渤海与黄海之间。全省气候适宜，物产丰富，是我国的一个重要经济省份。沿海一带盛产海产品，内地的家畜、家禽以及蔬菜、山果、淡水鱼等品种繁多，分布极广。长期以来，当地劳动人民利用丰富多采的物产，创造了较高的烹饪技术，积累了丰富的经验。

长期形成的山东菜系，是以济南和胶东为主的地方菜组成。这两种地方菜，各具有不同的风味。

济南地方菜，烹调方法擅长爆、烧、炒、炸，菜品以清、鲜、脆、嫩著称。解放后，继承、发展了传统作法，烹饪技术达到了新的水平。如“糖醋黄河鲤鱼”，鱼身剞上刀纹，外裹芡糊，下油炸后，头尾翘起，浇以洛口醋烹制的糖醋汁，外焦里嫩，味道鲜美。德州的脱骨扒鸡，选料精，制作特殊，熟后外形完美，吃时手提鸡骨一抖，骨肉随即分离，食之味道鲜美，香气扑鼻。此外还有别具风味的红烧菜“九转大肠”、爆菜“汤爆双脆”，都体现了很高的烹饪技术。

济南的传统菜，素以善用清汤、奶汤著称。清汤色清而鲜；奶汤色白而醇。特别是奶汤与济南的名产蒲菜、茭白等作成的汤、菜，则汤醇而香，菜品“色、香、味、形”具美。清汤、奶汤的制作，历史悠久，一直发展到今天，用肥鸭、肥母鸡、猪肘子、猪骨加花椒、葱、姜，经过数小时的煮㸆，使鸡、鸭、肉中的鲜味溶泄于汤汁中，成为调味善品。很久以来当地厨师以奶汤或清汤调味，不用味精，其菜肴别有风味。

胶东的地方菜，以烹制各种海鲜菜驰名。青岛、烟台等沿海城市的烹饪技术，起源于福山菜。福山菜擅长“爆、炸、扒、蒸”，口味以鲜为主，偏重清淡，注意保持主料的鲜味。如“油爆海螺”、“炸蛎黄”、“干蒸加吉鱼”等都是有名的传统菜。这些沿海城市，由于很早就成为重要的通商口岸，在与国内外长期的经济来往和文化交流中，外地的烹饪技术对本地菜肴的发展也有影响。如“干烧鲳鱼”、“糟油口条”等，本源于四川、上海等地；“蕃茄鸡球”、“面包虾仁”等，来自西餐风味。胶东地方菜经过长期的演变和改革，不仅保留了本地传统菜的特点，而且丰富了菜肴品种，使山东菜更加绚丽多采。

建国以来，在毛主席革命路线指引下，我国的社会主义革命和社会主义建设取得了伟大的胜利。国民经济的飞速发展，为饮食业烹饪技术的普及和提高，开辟了广阔的天地。山东省饮食业的广大职工坚持为工农兵服务的方向，在三大革命运动中创造了一些新品种，丰富与发展了山东菜肴。如“扒原壳鲍鱼”、“奶汤核桃肉”、“白汁瓢鱼”、“麻粉肘子”

等，都具有新的特色。山东省饮食业的广大职工决心遵循华主席为首的党中央制定的抓纲治国的战略决策，高举毛主席的伟大旗帜，走“又红又专”的道路，努力精通技术和业务，不断改进烹饪技术，提高服务质量，为社会主义革命和社会主义建设做出新的贡献。

肉　菜　类

一、锅烧肘子

原　料

猪前肘（去骨）……………………………一斤
鸡蛋……………………………………………一个
湿淀粉…………………………………………四两
酱油…………………………………………一两半
花椒面…………………………………………二分
精盐……………………………………………五分
绍酒……………………………………………一两
大葱……………………………………………二两
姜……………………………………………一小块
甜面酱…………………………………………半两
花生油 ……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 将肘子肉放入水锅内，在旺火上煮透，取出洗净。将肘子肉切成五分厚的大片，皮朝下摆入碗内；加入酱油（一两）、葱（半两，切成寸段）、姜、绍酒（七钱）入笼蒸一小时取出，沥净汤汁。

2. 湿淀粉、鸡蛋、精盐、绍酒（三钱）、酱油（五钱）

一起放入碗内调和成糊。将一半糊摊在平盘内，把肘片皮朝下摆在糊的上面（保持肘子原形）。再将剩下的一半糊均匀地倒在肘子上面。

3．炒勺内放入花生油，在旺火上烧至七成热后移至小火上；端起盛肉的平盘，使盘接近油面，轻轻地将肘子保持原形推入油内炸（不要推散），待炸至稍硬时，用手铲将肘子轻轻托起，防止沾底炸焦；再将勺移至旺火上，烧至八成热时，又移至微火上，待肘子皮面炸至金黄色时，用手铲将肘子翻过来，并用铁筷子戳上几个小孔，使其容易炸透。当油不发出响声，只冒细泡时，肘子已熟，立即捞出，沥净油，切成块摆入盘内，成马鞍形，上面撒上花椒面即成。

4．将大葱（一两半）劈为四半，再切成一寸半长的段，放在碟一边，另一边放上甜面酱，与肘肉佐食。

特　点

此菜外焦里嫩，肉香可口，肥而不腻。用荷叶饼卷食，别有风味。

二、奶汤核桃肉

原　料

猪肉（臀尖）……………………………………四两

鸡蛋清……………………………………………一个

奶汤①……………………………………………八两

菜心………………………………………………三钱

水发香菇…………………………………………二钱

火腿……………………………………………………四钱
玉兰片…………………………………………………三钱
湿淀粉…………………………………………………一两
精盐……………………………………………………四分
姜汁……………………………………………………二分
葱段……………………………………………………五钱
葱椒绍酒②……………………………………………三钱
葱油③…………………………………………………一两

制　法

1. 将猪臀尖肉片成八分厚的大片，在两面每隔二分剞上直刀纹（深度四分），切成八分见方的块，用蛋清、湿淀粉（八钱）抓匀。火腿、菜心、玉兰片均切成一分厚、一寸二长、四分半宽的片，分别在沸水内烫过。

2. 炒勺内放清水二斤，用旺火烧沸，放入肉块，待再烧沸时，捞出放在碗内，加葱、姜汁（一分）、盐（三分）、奶汤（三两），上笼蒸熟（肉成核桃形状）。取出滗去汤汁，去掉葱姜，扣入汤盘内。

3. 炒勺内放入葱油，烧至八成热时，倒入奶汤烧沸，放入菜心、香菇、玉兰片、盐（一分）、姜汁、葱椒绍酒，用湿淀粉勾芡，浇在肉上，把火腿摆在上面即成。

特　点

此菜肉似核桃，衬以各色配料，鲜艳美观，汤浓味鲜，肉质嫩滑，食之可口。

三、汤爆双脆

原　料

猪肚头……………………………………………二个

净鸡胗……………………………………………二两

清汤④ ……………………………………………一斤半

酱油………………………………………………一钱半

精盐………………………………………………二分

味精………………………………………………二分

葱椒绍酒② ………………………………………五钱

胡椒面……………………………………………半分

香菜末……………………………………………五分

碱面………………………………………………一钱

制　法

1. 将肚头用刀劈开，剥去外皮，在清水内洗净，择去里面的筋杂，在肚头外面剞成十字花刀（深为肚厚的三分之二），呈网包状，再切成一寸见方的块，放入碱面（一钱）与清水（五两）对成的碱水中泡五分钟，洗净碱性后，放入清水中浸泡，待用。

2. 将鸡胗剞成斜十字花刀（深为鸡胗的三分之二），用清水洗净，放入另一清水碗内。

3. 炒勺内放入清水（一斤），在旺火上烧至八成热时，先放入鸡胗，后放肚头焯一下，速即捞至汤碗内，加葱椒绍酒（二钱半）调匀，撒入香菜末、胡椒面。

4．炒勺内放入清汤、酱油、精盐烧沸，撇去浮沫，加入葱椒绍酒、味精，浇入汤碗内即成。烹制后要随即食用，否则肚头、鸡胗烫老，嚼而不烂。

特　点

此菜质地脆嫩，汤清淡，味香醇。

四、氽黄管脊髓

原　料

猪黄管⑤……………………………………五条

猪脊髓⑥……………………………………五条

清汤④………………………………………二斤

酱油…………………………………………二钱

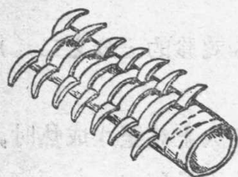
精盐…………………………………………三分

葱椒绍酒②…………………………………三钱

味精…………………………………………二分

制　法

1．用清水把黄管洗净，放入锅内加清水在旺火上煮沸后，移至微火上，盖上锅盖煮二小时，至八成烂捞出用清水洗净，撕去脂肪，再入沸水烫过，取出，用净布搌干水分，然后用筷子顶住黄管的细端，把里面翻出来，清水洗净，用刀尖划成蜈蚣状（如图），泡入清水碗内。



2．把猪脊髓洗净，从齐头的一端用剪刀将外皮剪破，

撕净外皮、血丝，用清水轻轻洗净，切成五寸长的段。锅内放入清水（一斤），用中火烧至五成热，放入切好的脊髓，加上精盐（一分半），待烧沸后，撇净浮沫，捞入开水碗内。

3．将黄管放入沸水中焯过。炒勺内放入清汤（五两）、酱油（一钱）、葱椒绍酒（一钱），在旺火上烧沸后，放入黄管煮二分钟，捞出放在汤碗的一边；随即把脊髓放入勺内烧沸，捞出后整齐地摆在汤碗的另一边。

4．炒勺内放入清汤、精盐、酱油烧沸，撇去浮沫，加入葱椒绍酒、味精，倒入汤碗内（不要将脊髓冲破）即成。

特　点

此菜汤汁清澈，呈淡黄色，味道香醇，常作筵席汤菜。

五、麻粉肘子

原　料

猪肘肉……………………………………一斤
芝麻酱……………………………………三两
湿绿豆淀粉………………………………三两
鲜核桃仁…………………………………一两
熟毛豆子…………………………………二十粒
黄瓜丝……………………………………二两
鲜花椒……………………………………一枝
葱椒绍酒②………………………………五钱
清汤④……………………………………一斤三两
精盐………………………………………八分

蒜末……………………………………………二分

姜汁……………………………………………一分

醋………………………………………………五钱

葱油③…………………………………………三钱

制　法

1. 将肘子肉刮洗净，放入锅内煮至九成熟时，捞出切成一寸半长、六分宽、三分厚的块，放入清水锅内，加上葱椒绍酒(二钱)、精盐（二分），用旺火烧沸，撇去浮沫，将肘子捞出晾凉，放入碗内。

2. 炒勺内放入清汤(八两)、精盐(二分)，烧沸后撇去浮沫，移至小火；将湿绿豆淀粉（二两七钱）调匀倒入，炒勺端离火眼，随即将芝麻酱(二两)慢慢倒入，随倒随搅；再放至小火上搅匀，煮沸后倒入碗内，放入冰箱内冷却后即成“麻粉”，并切成大象眼块。

3. 炒勺内放入清汤(四两)、盐(二分)，烧沸后撇去浮沫，放入湿绿豆淀粉(三钱)勾芡，再放葱椒绍酒(三钱)、葱油、姜汁调匀后即成“白玉卤”，晾凉待用。

4. 净碗内倒入芝麻酱(一两)、清汤(一两)、盐(二分)、醋、蒜末搅匀成糊状，均匀地抹在肘子上。再将肘子与制好的麻粉拌匀盛入盘内，核桃仁、毛豆子、黄瓜丝摆在上面；鲜花椒用沸水烫过，甩净水分，拍扁放在中间。然后，浇上“白玉卤”即成。

特　点

此菜肘肉不腻，配料爽口，宜于夏令食用。

六、绉 纱 肉

原　料

猪肘肉……………………………………………一斤

白糖……………………………………………二钱

酱油……………………………………………六钱

清汤④……………………………………………一两半

绍酒……………………………………………三钱

葱、姜……………………………………………各一片

姜末……………………………………………五分

味精……………………………………………一分

八角……………………………………………两粒

糖色⑦……………………………………………二分

花生油……………………………二斤（约耗三钱）

制　法

1．用铁筷子将猪肉叉起，在旺火上将肉皮燎煳，再放在热水内浸透，然后用刀刮净煳皮洗净。将肉放入汤锅内，用中火煮至五成熟时捞出，用刀在皮面剞上（深度为肉皮厚度的一半）浅“十”字刀纹，涂上一层糖色（或甜面酱）。

2．炒勺内放入花生油，在旺火上烧至八成热时，将肉放入炸至肉皮发红时捞出。

3．取大碗一个，将八角用刀拍碎、撒在碗底；将猪肉（皮朝下）放入碗内，加入清汤、酱油、绍酒、葱、姜片，入笼屉蒸烂取出，把猪肉扣在汤盘里（皮朝上）。将蒸肉的汤

滗入炒勺内，加入白糖和姜末，在小火上㸆一分钟左右，加味精搅匀，浇在肉上即成。

特　点

此菜肉烂味美，汤稠而鲜，并带有甜味。因色红油亮，皮面绉起一层丝纹，故名。

七、双　烤　肉

原　料

猪带骨硬肋肉……………………………………五斤

鸡蛋清……………………………………………四个

湿淀粉……………………………………………四两

大葱白……………………………………………一两

甜面酱……………………………………………半两

萝卜条……………………………………………一两

制　法

1．用铁筷子将猪肉叉起，在旺火上将肉皮燎煳，放入八成热的水内浸泡透，用小刀刮净煳皮，放在勺内加清水煮至八成熟取出。将鸡蛋清、湿淀粉搅匀成糊，抹在肉上（皮面不抹），放入烤盘，在烤炉内先把肉皮烤成红色，再翻过来烤（烤时不可用大火，以免烤焦），约烤半小时至熟取出。

2．将烤熟的肉用刀刮去煳皮，把肉皮、肥肉、瘦肉切成二寸长、五分宽的块，排骨剁成二寸半长的段，分开摆在盘内。用大葱白、甜面酱、萝卜条佐食。

特　点

此菜肉皮焦黄，瘦肉红润，肥肉不腻，带有焦香味。可与春饼、荷叶饼卷起同食。

八、螺　丝　肉

原　料

带皮猪肉（臀尖）…………………………一斤二两
川冬菜……………………………………一两
湿淀粉……………………………………七钱
葱椒绍酒②………………………………四钱
酱油………………………………………一两七钱
清汤④……………………………………六两
味精………………………………………一分
葱姜末……………………………………一钱
嫩汁⑧……………………………………一钱
葱油③……………………………………三钱

制　法

1. 将猪肉皮上的毛刮净，顺着肉纹切成五寸宽的长条，再横着切成二分厚的片（共十二片），逐片平铺在板上，横着肉皮每隔二分宽剞一分深的直刀，放入碗内，加入酱油（七钱）、葱椒绍酒（一钱）、葱油（一钱）和嫩汁拌匀浸渍待用。

2. 将川冬菜择洗干净，沥干水分，放入碗内，加入葱椒绍酒（一钱）、葱油（一钱）和葱姜末拌匀待用。

3．将浸渍过的肉片（刀纹朝下）平铺在板上，把冬菜分为十二分，均匀地放在肉上，逐片卷成肉卷，将带皮的一头朝下竖着放在粗磁碗内，倒入清汤（三两）、酱油（七钱）和浸渍肉片的汁，入笼用旺火蒸两小时取出。将汤汁滗入碗内，把肉卷扣入汤盘。

4．炒勺内放入清汤（三两）、蒸肉的汁和酱油（三钱），用旺火烧沸后，撇去浮沫，加湿淀粉勾芡，再放入葱椒绍酒(二钱)、味精、葱油用手勺搅匀，浇在肉卷上即成。

特　点

此菜淡红色，油光发亮，软嫩咸香。肉卷形似螺丝，故名。

九、糟　蒸　肉

原　料

带皮猪肉（去骨）……………………………一斤四两
葱丝…………………………………………………三钱
姜丝…………………………………………………二钱
香糟⑨ ……………………………………………一两
精盐…………………………………………………二分
清汤④ ……………………………………………一两
酱油…………………………………………………二两
花生油 ………………………………一斤半（约耗一两）

制　法

1．将猪肉（选用腹部以上，硬肋以下部位）刮洗干

净，切成三寸长、五分厚的片，放入碗内，加精盐（一分）渍匀。

2．炒勺内放入花生油，用旺火烧至七成热时，放入肉片炸五分钟，呈金黄色时捞出，肉皮朝下摆放在粗磁碗内（成马鞍状），撒上葱姜丝。

3．碗内放入清汤、香糟调匀后，用洁净白纱布过滤，再加酱油、精盐（一分）调匀，浇在肉片上。放入笼屉内用旺火蒸两小时半，取出扣在盘内即成。

特　点

此菜呈枣红色，有浓郁的糟香味，肉肥而不腻。

一〇、把　子　肉

原　料

猪硬肋肉……………………………………………十斤

冰糖………………………………………………四两

酱油……………………………………………二斤半

五香面（用布包扎）…………………………五钱

葱、姜块……………………………………各一两

干蒲菜皮⑫……………………………………二两

制　法

1．用刀剔净肋条骨，再将肉四周切齐，刮净皮上的粘液，切成二寸半长、一寸半宽、四分厚的长方块（每斤切八块），用晒干的蒲菜皮（温水浸软）捆扎在肉的中部。

2．将捆扎好的肉块用水洗净，放入汤锅内，再加水，

用旺火烧沸后，即捞出。再继续将锅内汤烧沸，撇去浮沫，加入酱油、五香面、葱、姜块、冰糖。然后把肉块重新放入锅内，加盖用旺火煮沸，再用微火约炖两小时至肉熟烂，捞出盛在盆内，又将汤锅烧沸，撇净浮沫，浇在肉块上面即成。

特　点

此菜色泽红润而亮，肉烂汤鲜，肥而不腻，清香味美，最宜热吃。是济南传统制法，有独特风味。

一一、坛　子　肉

原　料

猪硬肋肉……………………………………一斤
冰糖…………………………………………三钱
肉桂…………………………………………一钱
葱姜………………………………………各二钱
酱油…………………………………………二两

制　法

1. 将猪肉切成五分见方的块，放入开水锅中煮五分钟捞出，用清水洗净；葱切寸段；姜切大片。

2. 将肉块放入磁坛子内，加酱油、冰糖、肉桂、葱姜、水（以浸没肉为度），用盘子将坛口盖好，在中火上烧开，移至微火上煨炖约三小时，至汤浓肉烂即成。

特　点

此菜色泽红润，汤浓肉烂，肥而不腻，鲜美可口。

一二、爆炒肉片

原　料

嫩瘦猪肉……………………………………三两

水发木耳……………………………………二钱

水发笋片……………………………………五钱

青菜心………………………………………五钱

鸡蛋清………………………………………一个

清汤④………………………………………一两

醋……………………………………………一钱

酱油…………………………………………三钱

绍酒…………………………………………二钱

精盐…………………………………………三分

湿淀粉………………………………………五钱

葱片…………………………………………二钱

姜末…………………………………………五分

蒜末…………………………………………五分

花生油　……………………………五两（约耗一两）

制　法

1. 将猪肉切成五分宽、一寸长、一分厚的薄片，放入碗内，加鸡蛋清、精盐、湿淀粉（二钱半）抓匀。清汤、绍酒和剩余的湿淀粉放在碗内对成芡汁。

2. 笋切寸长薄片，青菜心洗净、切寸段，与木耳一起均用沸水烫后捞出，冷水冲凉，沥净水分。

3. 炒勺内倒入花生油，在中火上烧至五成热时，放入肉片，用筷子拨开，至八成熟时倒入漏勺。勺内留油四钱，放入葱片、姜蒜末，炸出香味时烹上醋，放入菜心、笋片、木耳、肉片，加入酱油，再倒入对好的芡汁，颠翻均匀，盛入盘内即成。

特　点

此菜汁红发亮，肉片软嫩，配料鲜香。

一三、火爆燎肉

原　料

猪臀尖肉……………………………………………八两
甜面酱………………………………………………八钱
酱油…………………………………………………二钱
绍酒…………………………………………………三钱
葱丝…………………………………………………五钱
葱白…………………………………………………一两
姜丝…………………………………………………二分
蒜片…………………………………………………一分
花生油……………………………………………二两半
芝麻油………………………………………………二钱

制　法

1. 将猪肉洗净，切成一寸半长、八分宽、半分厚的片，放入碗内，加入葱丝、姜丝、蒜片、酱油、甜面酱（三钱）、芝麻油、绍酒一起拌匀，约浸渍八分钟。

2. 炒勺放在旺火上，放入花生油，待油烧到十成热时，火苗沿勺边直上，引燃了勺内的油，火苗高达二尺多时，迅速将浸渍好的肉片倒入，用手勺急速拨动，同时颠翻炒勺，使肉片在热油中半炒半燎约一分钟，盛入盘内，用大葱白、甜面酱（五钱）佐食。

特　点

此菜颜色紫红，香嫩味美，略带燎焦味。

一四、滑炒肉丝

原　料

猪里脊肉……………………………………………四两
蒜苗…………………………………………………二两
鸡蛋清………………………………………………一个
精盐…………………………………………………五分
湿淀粉………………………………………………二钱
葱丝…………………………………………………五钱
清汤④………………………………………………一两
花生油……………………………一斤（约耗一两）
芝麻油………………………………………………五分

制　法

1. 将猪里脊肉片成一分厚的薄片，再顺丝切成一寸半长、一分粗的丝，放入碗内，加入蛋清、湿淀粉抓匀。青蒜洗净，切成寸段。将盐、清汤放入碗内兑成汁。

2. 炒勺内放入花生油，用中火烧至五成热，放入肉丝用筷子划开，倒入漏勺内。勺内留少量的油烧热后，放入葱丝略炒，至有香味时，即放入蒜苗、肉丝，倒入对好的汁，用手勺搅匀，颠翻几下，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜色泽白亮，肉嫩蒜香，味鲜清口。

一五、炒木樨肉

原　料

猪肥瘦肉……………………………………………二两

鸡蛋…………………………………………………三个

水发玉兰片…………………………………………五钱

水发木耳……………………………………………二钱

蒜苗…………………………………………………五钱

甜面酱………………………………………………二钱

酱油…………………………………………………五钱

熟猪油……………………………………………一两半

制　法

1. 将猪肉片成一分厚的片，再横着肉纹切成二寸长，一分粗的丝；玉兰片去根，切一分粗的丝，木耳撕成大块，一起放在沸水中焯过；蒜苗切寸段（粗的可先一劈两半）；鸡蛋搕入碗内搅匀。

2. 炒勺内放入猪油（八钱），用中火烧至六成热，倒入鸡蛋炒熟，盛入碗内。炒勺内再放入猪油（七钱），用中火烧

至六成热，放入肉丝炒至六成熟时，拨至勺边；放入甜面酱炒熟有香味后，与肉丝混合，放入酱油搅炒均匀。随即加入炒好的鸡蛋和玉兰片、木耳、蒜苗，颠炒出勺即成。

特　点

此菜色调分明，味鲜质嫩。

一六、干炸里脊

原　料

猪里脊肉……………………………………四两
鸡蛋清………………………………………一个
湿淀粉……………………………………一两半
精盐…………………………………………一钱
绍酒…………………………………………一钱
味精…………………………………………一分
酱油…………………………………………二钱
花椒面………………………………………二分
大葱白、甜面酱…………………………各一小碟
花生油 …………………………一斤（约耗一两半）

制　法

1. 将里脊肉两面均用刀交叉剞过，再切成三分厚的片，然后用盐、酱油、味精、绍酒腌渍好。鸡蛋清与湿淀粉搅匀成糊待用。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至五成热时，将肉逐片沾满蛋糊，下勺在油内炸透捞出，待油再烧至九成热

时，再将肉投入油内一触，呈深红色捞出，装入盘内，撒上花椒面。上桌时外带大葱白、甜面酱一小碟佐食。

特　点

此菜颜色深红，外酥里嫩，味道咸香。

一七、炸　脂　盖

原　料

羊五花肉……………………………………六两
鸡蛋…………………………………………一个
湿淀粉………………………………………六钱
姜片、蒜片…………………………………各二分
酱油…………………………………………四钱
葱段…………………………………………三分
花生油　……………………一斤半（约耗八钱）

制　法

1. 将羊五花肉放在勺内，用水煮五分钟，去净血水泡沫，捞出晾凉后，切成二分厚的大片，平放在盘内，加入酱油、葱段、姜、蒜片，上笼屉约蒸一小时半，取出滗去汁水，去掉葱、姜、蒜。鸡蛋磕入碗内，加湿淀粉搅匀成鸡蛋糊。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至八成热时，将肉片沾满鸡蛋糊，下油内炸至九成熟捞出。待油温再升至九成热时，重将肉片投入炸至金黄色，捞出切成斜方块，摆在平盘内。上桌时带料碟〔甜面酱（三钱）与芝麻油（五分）一起拌匀，盛于一碟内；大葱（一两）、蒜瓣（五钱）盛在另

一碟中〕佐食。

特　点

此菜颜色金黄，外酥里烂，以甜酱、芝麻油、大葱、蒜蘸食，更别具风味。

一八、琉　璃　肉

原　料

猪臀尖肥肉……………………………………半斤
白糖……………………………………………三两
湿淀粉…………………………………………一两
面粉……………………………………………少许
鸡蛋清…………………………………………一个
花生油　……………………………二斤（约耗一两）
芝麻油…………………………………………五钱

制　法

1. 将猪肉切成长一寸、宽厚各三分的条，放在碗内，加入鸡蛋清、湿淀粉、面粉拌匀。

2. 炒勺内放入花生油，用旺火烧至六成热时，放入肉条，炸至起酥（呈金黄色）时捞出。

3. 另将芝麻油放入净炒勺内，微火烧热后，加入白糖熬至糖溶化、起黄泡时（火口要适度，动作要快，否则容易过火，使糖有苦味），放入炸好的肉条，迅速用手勺推动，颠翻炒勺，使糖汁沾在肉上之后，倒在案板上，用筷子拨开，

晾凉即成。

特　点

此菜外皮光亮如琉璃，酥脆香甜，食之不腻。

一九、清氽丸子

原　料

猪瘦肉……………………………………四两
鸡蛋清……………………………………一个
水发木耳…………………………………一钱
青菜心……………………………………一两
酱油………………………………………四分
清汤④……………………………………一斤
湿淀粉……………………………………五钱
精盐………………………………………一钱
绍酒………………………………………一钱
葱末………………………………………一分
姜末………………………………………一分
味精………………………………………二分

制　法

1. 将猪肉洗净剁成肉泥（越细越好），放入碗内，对入少量水、鸡蛋清，顺方向搅匀，再放入湿淀粉、葱末、姜末、盐继续顺同方向搅均匀成肉馅。青菜心切成寸长的段，用沸水烫过，放在汤盘内。

2. 炒勺内放入清汤，旺火烧沸，把炒勺移到微火上，

将肉馅挤成直径五分大的丸子，逐个下勺，烧沸撇去浮沫，加入青菜心、木耳、酱油，再撇净浮沫，放入绍酒、味精即成。

特　点

此菜汤清味美，丸肉嫩香不腻。

二〇、济宁面筋丸子

原　料

生面筋……………………………………五两
肥瘦猪肉………………………………二两半
水发玉兰片……………………………一两
青嫩云豆………………………………一两
葱末……………………………………四分
姜末……………………………………二分
酱油……………………………………五钱
绍酒……………………………………一钱
精盐……………………………………一分
味精……………………………………一分
湿淀粉…………………………………一钱
清汤④…………………………………六两
芝麻油…………………………………三钱
熟猪油…………………………………三钱

制　法

1．将肥瘦猪肉、云豆、玉兰片均切成细末，同葱末（二分）和姜末（一分）一起放在碗内，加入酱油（三钱）、绍

酒、精盐、湿淀粉（五分）搅匀成馅，并分成二十五份。将生面筋洗净切成二十五份，取其一份放在平板上捋成长条薄片，再取馅一份，抹在面筋薄片的一头，然后将面筋头卷起（两边也卷起），将馅严严包在面筋里，成直径约一寸的丸子。其他各份面筋如法制成。

2. 将沸水锅端离火眼，放入面筋丸子，移在微火上煮约二分钟，捞出沥净水，盛在大碗内。

3. 炒勺放入熟猪油，用中火烧至七成热时，放入葱末（二分）、姜末（一分）炸出香味，加入酱油（二钱）、清汤烧沸后，倒在面筋丸子的碗内，上笼蒸约十五分钟取出，盛在汤盘中。

4. 将原汁滗入炒勺内，在中火上烧沸，撇去浮沫，加入味精、湿淀粉（五分）勾芡，淋入芝麻油，然后浇在面筋丸子上即成。

特　点

此菜面筋软嫩而有韧性，馅美适口，为济宁地区传统作法。

二一、炸大扁丸子

原　料

肥瘦猪肉……………………………………三两
熟肥猪肉膘…………………………………二两
水发冬菇……………………………………六钱
水发玉兰片…………………………………六钱

荸荠……………………………………………六钱
鸡蛋清……………………………………………三个
干淀粉……………………………………………五钱
葱姜末…………………………………………各二分
酱油………………………………………………三钱
绍酒………………………………………………三钱
味精………………………………………………二分
精盐………………………………………………四分
花椒盐……………………………………………一钱
花生油 …………………………一斤半（约耗二两）

制　法

1. 将肥瘦猪肉、熟肥肉膘分别切成二分见方的丁；水发冬菇、水发玉兰片、荸荠（去皮洗净）均切成三分见方的丁。将以上各料放在碗内，加入精盐、味精、酱油、葱姜末、绍酒拌匀，逐个用手团成直径一寸半的丸子（十二个）放在大盘内。鸡蛋清、干淀粉放在另一碗内调成蛋糊备用。

2. 炒锅内加入花生油，放在中火上，烧至三成热时移至微火上。将丸子用手拍扁，粘满蛋糊逐个下油，炸成淡黄色时用漏勺捞出（每个约炸一分钟，边炸边捞，一次可同时捞出三、四个丸子）。待全部炸成捞出后，再将炒锅放在中火上，烧至七成热时，将全部扁丸子放入油中，再炸三、四分钟熟透成金黄色时捞出，放在盘中，撒上花椒盐即成。

特　点

此菜外焦里嫩，丸子松软，椒盐味香，适于热吃，为济宁地区风味菜。

二二、招远蒸丸

原　料

猪肥肉……………………………………五两

猪瘦肉……………………………………五两

水发海米…………………………………五钱

黑鹿角菜[27]………………………………一钱

大白菜心…………………………………一两

鸡蛋………………………………………二个

香菜………………………………………一两

葱…………………………………………一两

姜…………………………………………五钱

胡椒面……………………………………二分

精盐………………………………………五分

醋…………………………………………五钱

鸡汤………………………………………六两

芝麻油……………………………………一钱

制　法

1. 将猪瘦肉剁成泥，放入碗内，加入鸡蛋搅匀。猪肥肉片成四分厚的片，肉片两面剞上十字刀纹，切成四分见方的丁；海米切碎，鹿角菜、香菜（五钱）、葱（五钱）、姜、白菜心皆切成末，连同胡椒面（一分）一起加入瘦肉碗内搅均匀，做成直径约一寸的丸子，平摆在盘内，上笼屉约蒸八分钟（注意不要蒸老了），放在大汤碗中。

2．炒勺内放入鸡汤、葱丝（五钱）、香菜段、精盐，烧沸，倒入大汤碗中，撒上胡椒面（一分），浇上醋、淋上芝麻油即成。

特　点

此菜鲜美不腻，汤有酸、咸、辣三味，为冬令传统菜。

二三、炸灌汤丸子

原　料

猪瘦肉……………………………………六两
咸面包……………………………………二两
高汤冻子⑩………………………………二两
湿淀粉……………………………………一两
鸡蛋清……………………………………一个
五香面……………………………………五分
精盐………………………………………一钱
花生油…………………………一斤（约耗二两）

制　法

1．将猪肉剁成肉泥，放在碗内，加入鸡蛋清、湿淀粉、盐搅拌均匀。高汤冻子切成二分见方的块。面包去皮，搓成细末。

2．用肉泥（约五钱）将一块高汤冻子包在中间，做成直径约七分的丸子，表面均匀地沾上一层面包末。

3．炒勺内放入花生油，用中火烧至五成热时（油的温度最高不能超出七成），放入丸子，炸至棕黄色捞出即成。

吃时可蘸用五香面。

特　点

此菜色泽棕黄，外皮酥脆，内包汤汁，有特殊风味。

二四、糖酥丸子

原　料

猪熟肥肉膘……………………………………三两
白糖……………………………………………三两
面粉……………………………………………二两
鸡蛋黄…………………………………………三个
香蕉精…………………………………………一滴
花生油 ……………………………二斤（约耗二两半）

制　法

1．将熟肥肉膘切成一分见方的丁，放入碗内，加入鸡蛋黄、面粉调拌均匀。

2．炒勺内倒入花生油，在微火上烧至二成热，将调拌好的肉丁用手挤成直径六分大的丸子，逐个下入勺内炸，待丸子呈浅黄色捞出。

3．将炒勺刷洗干净，加入清水一两半，放入白糖，在旺火上烧沸，撇净浮沫，移至微火上熬。熬时要用手勺不断搅，以防白糖沾炒勺和溶化不匀。熬至糖即将变色而尚未变色时，迅速把炸好的丸子倒入，端起勺，离开火眼，不断颠动，随即加上香蕉精，使每个丸子都沾满糖汁。稍晾后，摆入盘内即成。

此菜又叫挂霜丸子，裹在丸子外皮的糖汁晾凉后，还原为洁白色。制作要掌握两个关键：一是炸丸子，火不宜大，慢火使膘肉中的油全部浸出，才能达到酥脆不腻；二是熬糖，火候偏大、偏小都不行。偏大，就会出丝；偏小，糖不易沾在丸子上，沾上的也不易还原为白色。

特　点

此菜色泽洁白，酥脆香甜。

二五、网油三丝卷

原　料

猪网油……二张
猪里脊肉……二两
鸡脯肉……二两
水发冬笋……一两
鸡蛋清……三个
面粉……二两
精盐……一钱
绍酒……三钱
葱丝……五钱
姜丝……二钱
芝麻油……五钱
花生油……二斤（约耗一两）

制　法

1．先将猪肉、鸡肉、冬笋都切成一寸长、一分粗的细

丝，放在碗内，加鸡蛋清（一个）、葱丝、姜丝、绍酒、盐、芝麻油渍好待用。鸡蛋清（二个）和面粉在另一碗内搅成稀糊。

2．将网油洗净，用洁净纱布搌干水，切三寸宽的片（共六片），顺序地放在案板上。将渍好的肉料分成六份，放在网油上面，卷成六条长卷。

3．炒勺内放入花生油，用中火烧至六成热时，将网油卷逐条沾满蛋粉糊，放入油内炸，至猪肉、鸡肉、冬笋熟透，外皮呈浅黄色时，捞出，沥净油。每条油卷再切成四块，整齐地摆入盘内即成。

特　点

此菜外皮黄亮酥脆，卷内肉嫩。可作拼冷荤盘用。

二六、烤网油干

原　料

猪肉……………………………………………四两
猪网油…………………………………………四两
鸡蛋清…………………………………………二个
湿淀粉…………………………………………三钱
酱油……………………………………………六钱
清汤④…………………………………………二两
绍酒……………………………………………三钱
味精……………………………………………三分
葱丝……………………………………………三钱

姜丝……………………………………………………一钱

制　法

1. 将猪肉切成一寸二长、一分粗的丝，加葱丝、姜丝、酱油、绍酒、味精、清汤、湿淀粉（一钱半）、鸡蛋清（一个半）拌匀。

2. 将猪网油切成三块，每块长一尺，宽五寸。将拌好的猪肉丝均匀地分成三份，分别放在网油上包成长八寸、宽一寸的“油千”。再用湿淀粉（一钱半）和鸡蛋清（半个）调成糊，沾住“油千”封口处，放入烤箱内用旺火烤二十分钟（烤时先烤封口的一面，再翻过来烤），待“油千”呈金黄色时取出。再切成长一寸、宽五分的长方块，整齐地摆在盘内即成。

特　点

此菜外皮酥脆，肉嫩适口。

二七、奶汤银肺

原　料

猪肺 ……………………………一个（摘净约重一斤）

奶汤……………………………………………一斤半

清汤④ ……………………………………………一斤

水发冬笋…………………………………………一两

鲜口蘑……………………………………………半两

熟火腿片…………………………………………一钱

白菜心……………………………………………二两

精盐……………………………………………五分
味精……………………………………………五分
葱椒绍酒[2]……………………………………一两
姜片……………………………………………二钱
葱段……………………………………………五钱
姜汁……………………………………………少许
葱油[3]…………………………………………三两

制　法

1．选新鲜完整的一个猪肺（气管不能有破损），从气管处灌入清水，使其全部膨胀（不易膨胀的地方，可用手轻轻拍几下），平放在案板上，让血水自行流尽，再灌入清水，如此七、八遍；最后将肺身划破，让其中水份流尽后，即成白色。

2．炒勺内下清水五斤，放进肺，加盖，用旺火煮至七成熟，捞出放在清水内浸泡后，撕去浮皮。将肺上的大小气管全部摘去，用清水洗净，掰成约一分见方的块。将肺块放入净炒勺内，加入清水三斤，在旺火上煮五分钟，捞在大碗内。将炒勺内煮肺的水倒净，烧热后，下葱油（一两）在微火上烧至五成热，放入奶汤（四两）、清汤（二两）、盐（二分）、葱椒绍酒（四钱）和葱段、姜片，烧沸后撇去浮沫，将汤倒入盛肺的大碗内，放进笼屉中蒸约一小时。

3．将口蘑去根、洗净，片成二片；冬笋切成一寸半长、五分宽、一分厚的片；白菜心切成二寸长的段，用手撕成小长片，一齐放在沸水中焯一下。火腿切成一寸半长、五分宽、一分厚的小象眼片。

4. 炒勺内放入葱油（二两），在旺火上烧至三成热时，将余下的奶汤、清汤全部倒入，烧沸后，再熥五分钟，加入盐（三分）、姜汁和焯好的口蘑、冬笋、白菜心，待汤再沸后，从笼屉内取出肺（去掉葱、姜，滗去汤汁），倒入炒勺内，即加入葱椒绍酒（六钱）、味精调匀，盛入汤碗内，将火腿片撒放在汤表面即成。

特　点

此菜白肺色泽光亮，绵软而脆，奶汤清香味美，滑润清口。

二八、九转大肠

原　料

熟猪大肠 ……………………三条（约重一斤半）
白糖……………………………………二两
酱油……………………………………五钱
醋………………………………………一两
清汤④…………………………………三两
精盐……………………………………八分
香菜末…………………………………三分
绍酒……………………………………二钱
胡椒面…………………………………半分
肉桂面…………………………………半分
砂仁面…………………………………半分
葱末……………………………………一钱

姜末……………………………………………………五分

蒜末……………………………………………………一钱

熟猪油 ………………………………一斤（约耗二两）

花椒油…………………………………………………三钱

制　法

1. 把熟大肠（细尾切去不用）切成七分长的段，在沸水中焯过捞出。

2. 炒勺内倒入猪油，在中火上烧至七成热，把大肠下入油内炸呈红色捞出。勺内留油（五钱），放入葱、姜、蒜末炸出香味，烹入醋，加酱油、白糖、清汤、精盐、绍酒，迅速放入大肠，再移至微火上㸆，至汤剩四分之一时，放入胡椒面、肉桂面、砂仁面，淋上花椒油，颠翻均匀，盛入盘内，撒上香菜末即成。

特　点

此菜色泽红润，大肠软嫩，有酸、甜、香、辣、咸五味，系山东传统风味。

二九、奶汤大肠

原　料

熟猪大肠………………………………………………四两

菜心……………………………………………………五钱

水发玉兰片……………………………………………五钱

火腿……………………………………………………二钱

精盐……………………………………………………二分

味精……………………………………………一分

奶汤① ……………………………………………八两

葱段……………………………………………二钱

熟猪油…………………………………………三钱

制　法

1．将熟大肠剖开，切成一寸长、五分宽的块；菜心洗净切段；玉兰片切成八分长、五分宽、半分厚的片；火腿切成小象眼片，均用沸水焯过。

2．炒勺内放入猪油，中火烧至六成热，放入葱段炸出香味，捞出大葱不用。勺内放入奶汤、大肠、菜心、玉兰片、火腿、精盐烧沸后，加入味精，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜汤味香浓，色泽洁白，大肠绵软，肥而不腻。

三〇、清 炸 大 肠

原　料

熟猪大肠 ……………………………两根（约重半斤）

大葱白 ………………………………两根（约重二两）

酱油……………………………………………三钱

精盐……………………………………………一钱

大蒜泥…………………………………………一钱

甜面酱…………………………………………一两

花椒盐…………………………………………五分

花生油 ………………………………一斤（约耗五钱）

制　法

1．把熟大肠放入锅内，加清水（二斤）、精盐在旺火上烧沸捞出，每根大肠内塞入大葱白一根（大葱要略长于大肠），大肠周围抹上一层酱油。

2．炒勺内倒入花生油，用旺火烧至十成热时，放入大肠炸至枣红色捞出，抽掉大葱，把大肠切成三分宽的斜刀块，整齐地摆在盘内。将甜酱、大蒜泥搅拌在一起，与花椒盐分别盛入小碟内，吃时蘸用。

特　点

此菜焦脆鲜美，蘸以甜面酱、蒜泥、花椒盐佐食，味香不腻。

三一、烤　大　肠

原　料

熟大肠…………………………………………二斤
葱…………………………………………五钱
姜…………………………………………五钱
鸡汤…………………………………………五两
酱油…………………………………………一两
味精…………………………………………三分
熟猪油…………………………………………一两
花生油……………………………一斤（约耗一两）

制　法

1．将熟大肠用竖刀从中间剖开（不要剖断），切成三

寸长的段，抹上酱油（三分）；葱切寸段，姜用刀拍扁。

2．炒勺内倒入花生油，在旺火上烧至九成热，放入大肠炸呈金黄色取出，放在烤盘内，加酱油、猪油、葱、姜、鸡汤、味精，上烤炉内约烤七分钟取出，去掉葱、姜，将大肠切成三分宽、一寸半长的条，装入盘内，浇上余汤即成。

特　点

此菜大肠呈金黄色，味香而脆，食之不腻。

三二、炒　腰　花

原　料

猪腰子……………………………………五两
水发木耳…………………………………五钱
水发玉兰片………………………………五钱
荸荠………………………………………一两
嫩菜心……………………………………五钱
湿淀粉……………………………………五钱
清汤………………………………………一两
酱油………………………………………三钱
醋…………………………………………三钱
精盐………………………………………二分
葱末………………………………………三分
姜末………………………………………一分
蒜末………………………………………一分
花生油…………………………一斤（约耗一两）

制　法

1. 将猪腰子除去外皮、片去腰臊，用刀从中间片为两爿。在片开的一面，剞成一分宽的斜十字花刀，再切成五分宽、一寸长的块，放入湿淀粉（一钱）、精盐拌匀。

2. 荸荠削去皮，切成片；玉兰片切成五分宽、一寸长的片；木耳切两瓣；菜心切段；均用沸水焯过。清汤、酱油、湿淀粉放入碗内对成芡汁。

3. 炒勺内倒入花生油，在旺火上烧至九成热，放入腰花,用铁筷子拨散,迅速捞出。炒勺内留油（四钱）,放入葱、姜、蒜末，炸出香味随即烹入醋，再加入荸荠、玉兰片、菜心、木耳、腰花，倒入芡汁，颠翻两下，盛入盘内即成。

特　点

此菜腰花形似麦穗，色泽红润，脆嫩味鲜。

三三、醉　腰　丝

原　料

猪腰子……………………………………………一斤
水发香菇…………………………………………二两
水发玉兰片………………………………………二两
嫩菜心……………………………………………五钱
葱椒绍酒②………………………………………一两
精盐………………………………………………一分
酱油………………………………………………一两
味精………………………………………………三分

姜末……………………………………………三分

制　法

1．用清水将猪腰洗净，撕去外面脂皮，用刀片成两半，片去腰臊，坡刀每隔二分剞一刀，深为猪腰厚度的二分之一，再横着刀纹切成一寸半长的丝，在清水中泡去血水和臊味。

2．将玉兰片、菜心均切成一寸半长的丝，香菇切成丝，用沸水焯过捞出，加精盐拌匀。

3．炒勺内放入清水（一斤半），在旺火上烧至八成热，随即放入腰丝，用手勺搅动一下迅速捞至（以免烫老）凉开水中浸一下，捞出挤干水分，放入碗内，加入玉兰片、木耳、嫩菜心、酱油、葱椒绍酒、味精拌匀，腌二十分钟后，装入盘内，撒上姜末即成。

特　点

此菜淡红、白、绿、褐四色相间，味清香，质地脆嫩，为爽口凉菜。

三四、炸麻花腰子

原　料

猪腰子……………………………………………七两
猪肥肉膘…………………………………………四两
面粉………………………………………………二钱
花椒面……………………………………………一钱
绍酒………………………………………………二钱

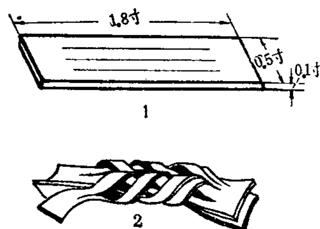
精盐……………………………………………五分

酱油……………………………………………一钱

花生油 ………………………一斤半（约耗一两半）

制　法

1．将猪腰撕去脂皮，从中片为两爿，去掉腰臊，与肥肉均切成一寸八分长、五分宽、一分厚的片，每片从中间划三条口（如图1），两头不要切断，放入碗内，加入酱油、精盐、绍酒渍匀。



2．用腰子、肥肉各一片，对准中间刀口罗叠整齐，将一头从中心刀口穿过去，即套成“麻花”状(如图2)，共十二套，每套均沾上一层薄面粉。

3．炒勺内放入花生油，在中火上烧至五成热时，移至小火上，把“麻花腰”逐个下入油内炸，用小铲拨动，然后移至中火上炸至呈淡黄色时捞出即成。吃时蘸花椒面。

特　点

此菜形似麻花，香脆可口，宜于热吃。

三五、大葱烧蹄筋

原　料

猪蹄筋（发好的）……………………………一斤

章邱大葱* ……………………………………………三两
湿淀粉………………………………………………二钱
清汤④ ………………………………………………一斤
酱油…………………………………………………六钱
白糖…………………………………………………三钱
绍酒…………………………………………………五分
花生油 ……………………………一斤（约耗五钱）
熟猪油………………………………………………一两

制　法

1．把蹄筋洗净，切成一寸半长的条，放入沸水中烫过捞出，沥干水分。

2．炒勺内放入猪油，在中火上烧至八成热，加入白糖炒至红色时，放入蹄筋炒至上色后，再加酱油（三钱）、清汤（三两），用微火烧至汤汁将干，盛入盘的一边。

3．将大葱切成二寸长段。炒勺内放入花生油，中火烧至八成热时，放入大葱炸呈黄色捞在碗内，加酱油(一钱)、绍酒上笼蒸烂（约十五分钟）后，盛入蹄筋盘的另一边。

4．勺内放入清汤烧沸后，加入酱油(二钱)、湿淀粉勾芡，浇在蹄筋、葱条上即成。

特　点

此菜色泽红润，葱香筋烂，滋味浓醇。

---

* 章邱大葱：为山东章邱县特产，葱茎长而粗，直径约一寸，茎高一尺半左右，大的每棵重约二斤。葱香味浓，略带甜味，因而驰名。

三六、㸆 排 骨

原 料

猪排骨……………………………………………一斤
白糖……………………………………………二两半
葱椒泥⑪…………………………………………二分
清汤④……………………………………………四两
酱油………………………………………………六钱
醋…………………………………………………六钱
葱、姜丝………………………………………各一钱
绍酒………………………………………………五钱
花生油 …………………………二斤（约耗二两）

制 法

1．将猪排骨剁成八分长的段，用酱油（三钱）、绍酒（三钱）拌匀渍好。

2．炒勺内放入花生油，在旺火上烧至八成热时，把排骨放入，炸至淡黄色时捞出。炒勺内留油（一两半），放入葱、姜丝稍炒，随即用手勺拨至勺边。炒勺内放进白糖（三钱），炒至血红色时，烹入醋和绍酒（二钱）、酱油(三钱)，再放入白糖（二两二钱）、清汤和炸好的排骨，与葱姜丝一起拌炒几下，用微火㸆，至汤将干时，放入葱椒泥拌匀即成。

特 点

此菜色泽深红，表面光亮，口味甜、咸、香。

三七、烤猪大排骨

原　料

猪大排骨……………………………………一斤二两

大葱……………………………………………五钱

姜………………………………………………五钱

味精……………………………………………一分

绍酒……………………………………………五钱

大料……………………………………………一瓣

酱油…………………………………………一两五钱

高汤……………………………………………六两

生菜[22]……………………………………………二两

胡萝卜…………………………………………二两

土豆……………………………………………二两

葱油[3]……………………………………………五钱

制　法

1. 将猪排剁成三大片，逐片在肉面剞上十字花纹，然后一拍。葱切大段。姜拍松。将生菜洗净消毒，切成五分宽、二寸长的段。土豆、胡萝卜去皮洗净切成滚刀块，入九成热的油一炸取出。

2. 将排骨放入烤盘内，加上葱、姜、绍酒、大料、味精、胡萝卜、土豆；加入高汤，浇上酱油，淋上葱油。

3. 将盛有排骨的烤盘，装入烤炉内，用旺火烤七分钟，取出排骨切成五分宽的条块，摆入盘内呈马鞍形，将土豆、

胡萝卜放在排骨一边；把生菜放在另一边，再把烤制的原汤浇上即成。

特　点

此菜色棕红，肉酥烂、鲜香、味醇。

三八、糟 油 口 条

原　料

猪舌……………………………………………………一斤
香糟⑨…………………………………………………三钱
绍酒……………………………………………………五钱
清汤④…………………………………………………一斤
五香面…………………………………………………三分
葱丝……………………………………………………三钱
姜丝……………………………………………………一钱
精盐……………………………………………………二钱
芝麻油…………………………………………………一两

制　法

1. 将猪舌洗净，放在沸水中焯过，刮去外皮舌苔，再用清水洗净，与葱丝、姜丝、五香面、精盐(一钱半)、清汤（九两）一起放入锅内煮熟取出，把猪舌切成一寸半长、半分厚、五分宽的片。

2. 炒勺内放入芝麻油，在中火上烧至九成热时，放入香糟炸出糟味，用洁白布滤出糟油，放入碗内，加绍酒、精盐（五分）、清汤调匀，放入猪舌浸泡三十分钟捞出，装入

盘内即成。

特　点

此菜口味清淡，舌嫩而鲜，经糟油浸泡后有浓郁的糟香味，独具风味。

三九、松 子 肚 卷

原　料

猪肚 ……………………………一个（约重一斤半）
带皮猪肉……………………………………………三斤
松子…………………………………………………二两
五香面………………………………………………五分
酱油…………………………………………………五两
精盐…………………………………………………一两
葱丝…………………………………………………一两
姜丝…………………………………………………五分
白矾…………………………………………………五钱

制　法

1．将猪肚放入沸水中煮五分钟捞出，把里边翻过来，加白矾、精盐（五钱）搓净粘性，用清水洗净。猪肉切成一寸长、五分宽、二分厚的条（每条均带肉皮）。松子剁成细末。

2．把五香面、松子末、酱油、精盐、葱丝、姜丝与猪肉条拌匀，装入肚内，用竹扦别住开口处，放入酱锅内，微火煮四小时捞出，放在案板上，用一尺见方白布把猪肚包住，平放在木板上，上面压上二十斤重的东西把肚压平（易于切

片）。吃时切成薄片。

特　点

此菜外皮红润，肚脆肉嫩，松子香味甚浓。

四〇、炸熘肝尖

原　料

猪肝……………………………………………………四两
水发玉兰片……………………………………………三钱
水发木耳………………………………………………二钱
荸荠片…………………………………………………二钱
青菜心…………………………………………………三钱
清汤④…………………………………………………五两
醋………………………………………………………三钱
精盐……………………………………………………一分
绍酒……………………………………………………二钱
酱油……………………………………………………三钱
湿淀粉…………………………………………………七钱
葱末……………………………………………………三钱
姜末……………………………………………………五分
蒜末……………………………………………………一钱
花生油……………………………一斤半（约耗一两半）

制　法

1. 把猪肝切成一分厚、五分宽、一寸二分长的薄片，用湿淀粉（二钱）、精盐抓匀。木耳一切两半，荸荠去皮切

片，菜心切成段，玉兰片切三分宽、七分长的薄片，均用沸水烫过。

2．碗内放入酱油、绍酒、湿淀粉和清汤对成芡汁待用。

3．炒勺内倒入花生油，在中火上烧至七成热时，将猪肝逐片放入油内炸呈红色漂起时捞出。勺内留油(七钱)，放入葱、姜、蒜末，炸出香味，烹入醋，倒入芡汁，再把猪肝，玉兰片、荸荠、菜心和木耳放入勺内搅匀，颠翻两下，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽枣红，鲜嫩滑润，口味咸中带酸。

四一、白扒猪脑

原　料

猪脑…………………………………………七个
湿淀粉………………………………………二钱
奶汤①………………………………………五两
精盐…………………………………………二钱
味精…………………………………………二分
绍酒…………………………………………五钱
姜汁…………………………………………一钱
熟猪油………………………………………一两半

制　法

1．将猪脑用清水浸泡三十分钟后洗净，去掉脑上的血

筋和薄膜，放入锅中沸水内，加精盐（一钱）煮熟捞出，沥干水分。再将大的猪脑每个切为两半（小的则不切）。

2. 炒勺内放入猪油（一两），在中火上烧至六成热，加奶汤、绍酒（三钱）、精盐（一钱）、姜汁，放入猪脑，用旺火烧沸，撇去浮沫，移至微火上煨炖至汤汁剩三分之一时，将猪脑用漏勺轻轻捞出盛入盘内，勺内原汤放入绍酒（二钱）、味精、猪油、湿淀粉勾芡，浇在猪脑上即成。

特　点

此菜色如白雪，油光发亮，软嫩滑润，宜于下饭。

四二、罐　儿　蹄

原　料

猪蹄（肥大的）……………………四个（约重三斤）

酱油……………………………………………五两

冰糖……………………………………………一两

肉桂……………………………………………三钱

葱………………………………………………二钱

姜………………………………………………一钱

八角……………………………………………二钱

制　法

1. 将猪蹄在火上燎去毛，放在温水内浸泡十分钟，用刀刮净脏污，拔净蹄叉缝间细毛，用清水洗净。葱切寸段，姜切大片。

2. 取坛子一个洗净，坛底外糊上一层耐火土泥（以防

被火烧裂），将猪蹄、酱油、冰糖、肉桂、八角、葱、姜放坛内，加清水（水漫过蹄），用盘子盖住坛口，放在旺火上烧沸，然后移至微火上炖约七小时即成。

特　点

此菜蹄色酱红，软烂味香，入口即化。

四三、单县羊肉汤

原　料

羊肉（肥绵羊）……………………………二十斤
羊油…………………………………………三斤
羊骨…………………………………………十斤
葱段…………………………………………三两
姜片…………………………………………二两
香菜末………………………………………二两
花椒…………………………………………一两
丁香…………………………………………二钱
桂皮、陈皮、草果、良姜、桂子、白芷
……………………………………………各五钱
精盐…………………………………………五两
酱油…………………………………………五两
芝麻油………………………………………三两

制　法

1．将羊肉洗净，切成三寸长、一寸宽、厚的块；羊骨砸断，铺在锅底（上面放羊肉），加水至没过肉，旺火烧

沸，撇净血沫，将汤滗出不用。另加清水三十斤，用旺火烧沸；将花椒、丁香、桂皮、陈皮、草果、良姜、桂子、白芷等用纱布包起（成药料包），与姜片、葱段、精盐放入锅内，继续用旺火煮至肉八成熟时，把羊油放入煮熟，撇净浮沫。

2. 捞出煮熟的羊肉，顶丝切成薄片（吃时肉丝不塞牙缝），放入碗内，略加丁香面、桂子面，淋上芝麻油、酱油，撒上香菜末，舀二勺汤盛入碗内即成。喜食辣者，可加辣椒油或配以荷叶饼卷大葱食之。

注意：汤锅要始终保持滚沸，否则汤泛青色。

特　点

此菜色呈乳白，味道香醇，没有膻味。

四四、大葱爆羊肉丁

原　料

羊肉……………………………………………半斤
大葱……………………………………………半斤
湿淀粉…………………………………………七钱
精盐……………………………………………五分
酱油……………………………………………五分
鸡蛋清…………………………………………一个
绍酒……………………………………………三钱
味精……………………………………………二分
花生油 ……………………………一斤（约耗一两）
芝麻油…………………………………………一钱

制　法

1. 将羊肉片成四分厚的片，两面用刀交叉剞上深、宽各一分半的刀纹，再切成四分宽的长条，顶刀切成方丁，放入碗内，加入精盐、鸡蛋清、湿淀粉(四钱)拌匀；大葱劈为两半，再切成五分长的小段。

2. 炒勺内放入花生油，用中火烧至六成热时，将羊肉丁放入，用铁筷子拨散，再放入葱段搅散，迅速捞出。勺内留油五钱，将羊肉丁、大葱、精盐、酱油、绍酒、味精、湿淀粉（三钱）、芝麻油放入，在旺火上搅炒，颠翻三至四次，盛入盘内即成。

特　点

此菜羊肉滑嫩，大葱鲜香，油润光亮。

四五、扒牛肉条

原　料

牛脊肉……………………………………一斤半
葱段………………………………………一两
姜片………………………………………一钱
八角………………………………………三瓣
湿淀粉……………………………………三钱
酱油………………………………………一两
精盐………………………………………一钱
绍酒………………………………………五钱
芝麻油……………………………………五钱

制　法

1. 将牛肉整块放入冷水内泡透，洗净血水，放入沸水锅内炖透，捞出洗净。锅内加清水四斤，放入牛肉、大葱段（五钱）、姜片（五分），旺火烧沸，撇净浮沫,锅上加盖，用小火焖煮二至三小时，熟透捞出晾凉。切去肉上的脂皮及不整齐的边，横着肉纹切成三寸长、一寸宽、一分半厚的肉条，光面朝下，整齐地放在碗内，加入酱油（五钱）、精盐、绍酒、葱段、姜片、八角及煮牛肉的原汤，上笼用旺火蒸二十分钟取出，去掉八角、葱姜，将牛肉扣入平盘内。

2. 将蒸肉的原汤倒入炒勺内（汤少可酌加），加入酱油（五钱),烧沸后用湿淀粉勾芡，淋上芝麻油，浇在牛肉上即成。

特　点

此菜色泽红润，牛肉酥烂，味鲜适口。

水 产 菜 类

四六、糖醋鲤鱼

原 料

黄河鲤鱼*……………………………一条（约一斤半）

醋……………………………………………二两

白糖…………………………………………四两

葱末…………………………………………四分

姜末…………………………………………二分

蒜末…………………………………………四分

酱油…………………………………………二钱

精盐…………………………………………五分

湿淀粉………………………………………三两

清汤④………………………………………六两

花生油 ……………………………三斤（约耗四两）

制 法

1．将鱼去鳞，开膛取出内脏，挖去两腮，洗净。每隔八分距离先直剞(五分深)，再斜剞(六分深)。然后提起鱼尾

* 黄河鲤鱼生长于黄河深水处，头尾金黄，全身鳞亮，肉肥质细，夏季食之尤为鲜嫩。

使刀口张开，将精盐撒入刀口内稍腌，再在鱼的周身及刀口处，均匀地涂上一层湿淀粉糊。

2. 将花生油倒入勺内，在旺火上烧至七成热时，手提鱼尾放入油内（须掌握油的温度，凉则不易上色，鱼尾不能翘起；过热则外焦内不熟），其刀口立即张开。这时用锅铲将鱼托住以免粘勺底，炸二分钟；用铲把鱼推向勺边，鱼身即成弓形，将鱼背朝下，炸二分钟；再翻过来使鱼腹朝下，炸二分钟；然后把鱼身放平，用铲将鱼头按入油内炸二分钟。以上共约炸八分钟，待鱼全部呈金黄色时，取出摆在盘内。

3. 炒勺内留花生油二两，烧至六成热时，放入葱、姜、蒜末，烹上醋、酱油，再加清汤、白糖、湿淀粉烧沸成糖醋汁，用手勺舀出，迅速浇到鱼上面即成。

特　点

此菜外焦里嫩，香酥酸甜，稍咸，为济南传统风味名菜。

四七、奶汤鲫鱼

原　料

活鲫鱼……………………………二尾（约重一斤）
蒲菜[12]……………………………………………三两
冬菇………………………………………………二钱
精盐………………………………………………二钱
味精………………………………………………一分
绍酒………………………………………………三钱

姜汁……………………………………………二钱

葱姜……………………………………………各二片

奶汤①…………………………………………一斤

水发海米………………………………………二钱

熟猪油…………………………………………八钱

制　法

1. 将鲫鱼的鳞、腮及内脏去掉，冲洗干净，再将鱼的两面用刀划过；放入沸水锅内一烫，沥干水，放在汤盘内待用。

2. 将冬菇切成两半，蒲菜切成一寸二分长的段，均用沸水焯过。

3. 炒勺内放入猪油（五钱），中火烧至五成热时，加入葱姜，炸出香味，加进奶汤、鲫鱼、精盐、绍酒，烧沸后，移至小火上㸆五分钟，将鱼捞至汤碗内。勺内原汤放入海米、冬菇，烧沸后，撇去浮沫，再加猪油(三钱)、姜汁、味精，浇在鱼上即成。

特　点

此菜奶汤味道香醇，鱼肉鲜嫩，富有营养。

四八、清炖加吉鱼*

原　料

加吉鱼…………………………一条（约重一斤半）

---

* 加吉鱼系黄海、渤海重要海产鱼之一，分红、褐色两种，以红色为最佳。

肥猪肉……………………………………………一两
青菜………………………………………………二两
清汤④……………………………………………二斤
精盐………………………………………………一钱
绍酒………………………………………………二钱
味精………………………………………………三分
葱…………………………………………………五钱
姜…………………………………………………二钱
花生油……………………………………………二两

制　法

1. 将加吉鱼去腮、刮鳞，剖腹挖去内脏，洗净后，在鱼身两面每隔五分宽剞上斜十字花刀；肥猪肉切成一寸长、半寸宽、一分厚的薄片；葱切成寸段，姜用刀拍碎，青菜切成一寸长的条。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至六成热，把鱼放入，两面煎成浅黄色，随即加清汤、葱、姜、肥猪肉片、绍酒、精盐，用微火炖二十分钟。鱼炖熟后，捞出葱姜不用，将鱼盛在碗内。勺内鱼汤加青菜、味精烧沸，浇在鱼上即成。

特　点

此菜汤呈白色，汁清味浓，鱼肉鲜美，滋味醇厚适口。

四九、干蒸加吉鱼

原　料

鲜加吉鱼……………………一条（约重一斤左右）

水发冬菇……………………………………五钱

肥猪肉………………………………………五钱

火腿…………………………………………一钱

冬笋…………………………………………五钱

葱丝…………………………………………三分

姜丝…………………………………………二分

精盐…………………………………………五分

绍酒…………………………………………一钱

味精…………………………………………五分

熟猪油………………………………………一两

制　法

1．鲜加吉鱼去鳞后，在其肛门处切约四分深的小口，再揭开腮盖。从腮口取出腮和内脏（没有取净的内脏从肛门开口处挤出，不要将鱼腹破开，以保持鱼身完整），洗净后，在鱼身两面每隔五分宽打上斜十字花刀。然后，手提鱼尾，在沸水中稍烫，立即取出，用洁布搌干水分，将精盐、绍酒、味精撒在鱼上，放在盘中。

2．将肥肉、葱、姜、冬笋、冬菇、火腿切成丝，一起拌匀，撒在鱼身上。再在鱼身上淋上猪油，上笼蒸二十分钟取出即成。

特　点

此菜饰以红、白、褐色的配料，色泽美观，鱼肉鲜嫩清口。

五〇、红烧桂鱼

原　料

桂鱼⑬ ……………………一条（约重一斤半）

鲜玉兰片……………………五钱

猪肉（肥瘦）……………………一两

白糖……………………八钱

清汤④……………………一斤半

酱油……………………八钱

葱……………………一分

姜……………………一分

绍酒……………………五钱

大蒜……………………二钱

味精……………………三分

花生油……………………三斤（约耗一两半）

熟猪油……………………一两

制　法

1. 先将桂鱼去鳞、去腮洗净(不开膛)，在肛门处横割一刀口(约五分深)，用筷子自鱼口伸入鱼腹内旋转绞出鱼肠，用水冲洗干净；再将鱼头握住，放在八成热的水内迅速烫一下(过度皮易坏)。取出后，用刀轻轻刮去鱼身上的粘液，

截断鱼唇，然后用清水洗净，在鱼身的两面每隔五分宽斜刀剞至脊骨。

2. 葱、姜均切六分长的片。大蒜瓣切去根尖，每瓣切成两半。猪肉切成一寸半长、五分宽、一分厚的片。玉兰片切成四分宽、一寸半长、半分厚的片。

3. 炒勺内加入花生油，在旺火上烧至八成热，将鱼放入油内，炸至四边见黄色时（五分熟）捞出。

4. 将猪油一两、白糖四钱放在炒勺内，在微火上炒至血红色时，随即放入肉片、葱、姜、蒜、玉兰片、酱油、清汤、绍酒(三钱)、白糖，烧沸后，撇去浮沫，放入炸好的桂鱼。继续用微火煨㸆(约十分钟)，待汤汁㸆去三分之一时，将鱼取出，盛入盘内。汤汁内再放入绍酒、味精，浇在鱼上即成。

特　点

此菜鱼肉味鲜嫩，汁色红润，油光发亮。

五一、烤花鳞鱼

原　料

桂鱼⑬ ……………………一条（约重一斤五两）
猪网油……………………………………五两
猪肉……………………………………二两五钱
水发笋片…………………………………五钱
水发冬菇…………………………………五钱
蒲菜心⑫ …………………………………五钱

鸡蛋清……………………………………………五个
湿淀粉……………………………………………五钱
糯米面……………………………………………五钱
葱姜末……………………………………………五分
绍酒………………………………………………二钱
花椒面……………………………………………一分
精盐………………………………………………五分
酱油………………………………………………二钱
甜面酱……………………………………………一钱
花生油……………………………………………三钱

制　法

1．将鱼去鳞、腮，在鱼的肛门处横割三分深刀口，用两支筷子从鱼口部贴鱼腮壳插入腹部，转圈搅拧，带出内脏，膛内外洗净。放在砧板上，搌干水分。在鱼的两面坡刀每隔一寸剞一刀，深度八分，用精盐（三分）撒入刀口。将猪肉、笋片、冬菇分别切成一分厚、二分见方的小片。鸡蛋清搕入碗内，加入湿淀粉、糯米面、精盐（二分）、绍酒搅拌成蛋清糊。

2．炒勺内放入花生油，烧至六成热时，放入葱姜末、肉片，炒至五成熟时，加入甜面酱略炒，待放出酱香味时，再放入笋片、冬菇、蒲菜、酱油，炒约半分钟（注意不要炒煳），熟后，从鱼腮腔装入鱼腹内。

3．将猪网油摘去杂质，洗净，挤净水分，铺在板上，切去网油周围的油岭（即边上的一层厚油），再用刀将网油拍打一两下，将蛋清糊均匀地摊在网油上，再将鱼放上，全部

包起来。

4．取铁箅子一个，将鱼放上面，在木炭火上烤（火力不要太旺），随烤随往鱼上刷所剩的蛋清糊，两面均烤至呈黄色时（约半小时）即成。吃时撒上花椒面。

特　点

此菜色泽黄亮，鱼皮焦脆，肉鲜嫩，馅香美，是济宁地方传统制法。

五二、糖熘鲤鱼

原　料

鲜鲤鱼……………………………一条（一斤半）
白糖……………………………………三两半
酱油……………………………………五钱
醋………………………………………八钱
精盐……………………………………三分
葱末……………………………………二钱
蒜末……………………………………三钱
湿淀粉…………………………………一两半
清汤④…………………………………四两
花生油……………………………三斤（约耗四两）

制　法

1．将鱼去鳞、腮，开膛掏去内脏，洗净后搌干水分，然后坡刀在鱼的两面每隔五分宽剞入一刀，深度一寸（切到鱼脊骨为止），在刀口内撒进精盐，两面沾上酱油（三钱）、湿

淀粉（一两）。将白糖、湿淀粉(五钱)、酱油(二钱)、清汤放入碗内对成为汁。

2. 炒勺内放入花生油，在旺火上烧至六成热时，手提鱼尾放入油内，两面共约炸五分钟，至鱼皮面呈褐色稍焦时捞出。

3. 炒勺内放入油一两半，用中火烧至六成热时，放进葱蒜末、醋，炸出香味，再把炸好的鱼放入勺内，随即将对好的汁顺锅周围淋入(随淋随晃动炒勺，使鱼转动)，让汁均匀地挂在鱼肉上。捞出鱼摆入盘内，把炒勺内余汁浇到鱼上即成。

特　点

此菜鱼皮略焦，汁红润发亮，味道香甜。

五三、干蒸鲤鱼

原　料

鲜鲤鱼 ……………………………一条（约重一斤半）
冬菜……………………………………………一两
水发玉兰片……………………………………一两
鸡蛋糕…………………………………………一两
水发冬菇………………………………………三钱
火腿……………………………………………三钱
葱丝……………………………………………五分
姜丝……………………………………………五分
白糖……………………………………………二钱

精盐……………………………………………三分
酱油……………………………………………二钱
清汤④ …………………………………………一两
绍酒……………………………………………三钱
味精……………………………………………二分
鸡油……………………………………………一钱

制　法

1. 将鱼去鳞、腮，开膛掏去内脏，洗净后，在开水内稍烫一下，刮去鱼身上的薄黑皮，搌干水分，用斜坡刀在鱼的两面每隔六分宽切一刀(切至脊骨为止)，深度为一寸。将鱼尾提起，再放在开水内稍烫（使鱼肉刀口张开），搌干水分，用精盐、绍酒（二钱）浸渍片刻，放入盘内。玉兰片、鸡蛋糕、火腿均切成一寸半长、半分粗的丝；冬菇切半分粗的丝。以上切好的四种丝和葱姜丝，均按不同颜色，相间地摆在鱼上。冬菜用清水洗净，挤净水分。

2. 将清汤、酱油、白糖、绍酒(一钱)、味精、冬菜、葱、鸡油均装在小碗内，调匀成汁，和鱼盘一同放在笼屉里用旺火蒸十五分钟。取出鱼盘滗去水分，换装在另一个盘里，把同蒸的冬菜及汁均匀地浇在鱼上即成。

特　点

此菜鲤鱼肉质细嫩，味道鲜美，清香不腻。

五四、酱㸆鱼

原　料

黄河鲤鱼 ……………………………一条（约重二斤）

酱油……………………………………………六钱

白糖……………………………………………一钱

清汤④ ………………………………………一斤

绍酒……………………………………………三钱

甜面酱…………………………………………一钱

葱末……………………………………………一钱

姜末……………………………………………五分

花生油 ……………………………二斤（约耗三两）

制　法

1．将鱼去腮、鳞，挖去内脏，洗净。用刀在鱼的两面每隔七分宽斜剞一刀，深度约为四分左右。

2．炒勺内加花生油，在旺火上烧至七成热时，把鱼放入，炸呈金黄色时捞出。炒勺内剩油一两，放入葱姜末、白糖，炒至糖沫浮起并发黄时，随即加入甜面酱，炸出酱香味（水汽已尽），再加入绍酒、酱油、清汤，把鱼平放勺内，用微火煨㸆，至汤汁㸆去一半时，用手铲将鱼翻过来，继续煨㸆至汤汁全部浸入鱼肉即成。

特　点

此菜酱汁㸆入鱼肉内，味香醇浓。

五五、生熏大黄鱼

原　料

黄鱼 ……………………………一条（约重一斤半）
熟米饭……………………………………………二两
白糖………………………………………………一两
葱…………………………………………………二段
姜…………………………………………………二片
精盐………………………………………………二钱
绍酒………………………………………………五钱
味精………………………………………………二分
花椒……………………………………………十五粒
芝麻油……………………………………………一两

制　法

1. 将鱼刮去鳞，挖去腮与内脏。洗净后，用洁布搌干水分，放入大盘内。将花椒、精盐、绍酒、葱、姜（用刀拍碎）、味精放入碗内拌匀成汁，浇在鱼上面，腌渍约一小时。

2. 炒勺内先放白糖和熟米饭，再放上铁箅子，将鱼从盘内取出（葱、姜、花椒挑出不要），放在铁箅子上，盖上笼盖，用旺火熏。当糖和米饭烧煳冒出大烟时，将锅移至微火上稍停二、三分钟后，再端到旺火上继续熏烤，直到又冒大烟时，再将锅端离火口（鱼已熏到六成熟、呈金黄色），稍停片刻，揭开锅盖，将鱼取出盛入盘内，用小毛刷蘸芝麻油擦遍鱼身，再上笼用旺火蒸十分钟取出即可。

特　点

此菜黄鱼熏烤后呈金黄色，鱼肉鲜嫩，并有熏香味。

五六、干烧鲳鱼

原　料

鲳鱼 ……………………………………一条（约重一斤）
猪肉……………………………………………五钱
冬笋……………………………………………二钱
雪里蕻…………………………………………一钱
白糖……………………………………………二钱
鸡汤……………………………………………六两
绍酒……………………………………………二钱
味精……………………………………………三分
酱油……………………………………………一两
红干辣椒………………………………………二个
熟猪油…………………………………………五钱
葱末……………………………………………三分
姜末……………………………………………二分
花生油 …………………………………二斤（约耗一两）
芝麻油…………………………………………五分

制　法

1. 把鲳鱼刮掉鳞、去腮，剖腹去内脏，洗净后，沥干水，再在鱼两面每隔二分宽剞上刀纹（深度剞至鱼骨），抹上酱油；将猪肉、冬笋均切成二分半见方的丁。雪里蕻切成

二分半长的小段。辣椒斜刀切成丝。

2. 炒勺内加花生油，烧至八成热，将鱼下勺，炸二至三分钟后捞出。

3. 将猪油倒入炒勺内，中火烧至五成热时，把葱末、姜末、猪肉、冬笋、雪里蕻、辣椒一起放入炒勺，煸炒几下，随即加入白糖、绍酒、酱油、鸡汤，待烧沸后，再放入鱼；改用微火，煨二十分钟左右，至汁浓时，把鱼捞出盛入盘内。勺内剩余的鱼汤加入味精、淋上芝麻油，浇在鱼上即成。

特　点

此菜色泽油润红亮，鱼肉嫩，味道鲜、香、辣、甜。

五七、油 焖 鱼

原　料

鲜小鲫鱼（或鲢鱼）……五斤
大白菜心……一斤
大葱……半斤
姜……二两
花椒……二钱
八角（大茴香）……三钱
肉桂……一钱
绍酒……五两
白糖……六两
清汤④……二斤

酱油……………………………………………五两
精盐……………………………………………三钱
芝麻油…………………………………………六两
熟猪油…………………………………………八两
花生油 ………………………………三斤（约耗六两）

制　法

1. 将鱼去鳞、腮、内脏，洗净，搌干水分；大白菜心用沸水焯过，沥净水；大葱切四寸长的片；姜切成大片；花椒、八角、肉桂用洁白布包扎牢(料包)。

2. 炒勺内放入花生油，烧至六成热时，将鱼下入油内炸四至五分钟(五斤鱼可分三次下锅)，呈金黄色时（皮稍焦时）捞出沥净油。大葱片亦放入油内炸至微黄时捞出。

3. 取大罐一口，刷洗干净，在罐底先平摆上碎瓷盘片一层(防止糊底)，再放上竹箅子一个，“料包”放在箅子中间，再将鱼逐条整齐地摆入罐内（鱼头朝罐壁，尾朝中心），逐层摆齐。炸过的葱摆在鱼上，再盖上一层大白菜心（摆匀盖严）。将清汤（汤要浸过鱼）、酱油、精盐、绍酒、白糖、熟猪油放入，盖严罐口，先放在中火上烧沸，后移至微火上煨焖(共需约五小时)。三小时后见汤已㸆至与鱼面相平时，加入芝麻油(火力应越来越小)。待汤剩百分之七十时，鱼肉、骨、刺已酥软，将罐端离火眼，晾凉后取出即成。

特　点

此菜鱼刺酥，肉烂油润，又甜又咸，味香醇厚。为济宁传统风味。

五八、家常熬黄花鱼

原　料

黄花鱼 ……………………………一条（约重八两）

猪肉丝（肥瘦）…………………………………一两

清汤④ ……………………………………………八两

精盐……………………………………………五分

酱油……………………………………………五钱

香菜……………………………………………三钱

葱丝……………………………………………五分

姜丝……………………………………………二分

蒜片……………………………………………三分

熟猪油………………………………………一两半

制　法

1. 将鱼剖腹、挖去内脏洗净，剞成柳叶花刀。香菜切成寸段。

2. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至八成热，将鱼下入油内，正反两面煎好后，拨至勺边。再将葱丝、姜丝、蒜片、肉丝倒入勺内，煸好后即加入清汤、精盐、酱油，把鱼推入汤内煮沸，撇去浮沫；再移至微火上熬六分钟，将鱼捞出，盛入汤盘内，勺内的剩汤，加入香菜，烧沸浇在鱼上即成。

特　点

此菜汤鲜味美，鱼肉香嫩，制法简便，为广大群众所欢迎。

五九、清余赤鳞鱼*

原　料

活赤鳞鱼 …………………十六条（约重一斤半）

花椒绍酒⑭ ……………………………二钱

清汤④ ……………………………一斤半

胡椒面……………………………一分

精盐……………………………二钱

酱油……………………………二钱

味精……………………………二分

醋……………………………二两

姜末……………………………二钱

制　法

1．先把活赤鳞鱼剖腹取出内脏，洗净后用沸水焯熟，捞出放在大汤碗内，随即放入胡椒面。

2．炒勺内放入清汤，再加入酱油、花椒绍酒、精盐、味精烧沸，撇净浮沫，倒在赤鳞鱼碗内即成。把醋拌上姜末，放入小碟佐食。

特　点

此菜鱼无腥味，鱼肉嫩，汤鲜美清口，系泰安传统风味。

---

* 赤鳞鱼原名螭霖鱼，又名石鳞鱼。鱼的翅上有红边、鳞闪闪发金光的为金赤鳞；颜色青、黑的为青赤鳞。此鱼产于泰山山溪涧中，尤以黑龙潭产的为最佳。这种鱼一般只能长到三寸长，小手指般粗，脂肪多，无腥味，仅夏季才能捕食。

六〇、干炸赤鳞鱼

原　料

活赤鳞鱼 ……………………十六条（约重一斤半）

面粉……………………………………一两半

花椒……………………………………十六粒

葱椒绍酒②………………………………三钱

花椒盐…………………………………一钱

精盐……………………………………四分

花生油 ……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1、用刀从鱼腹部割一小口，取出内脏，洗净后，每条鱼腹内放花椒一粒，精盐少许，再把鱼放在葱椒绍酒内浸渍十分钟，然后取出，蘸上一层薄面粉。

2、炒勺内放入花生油，烧至七成热，将勺移到微火上，下鱼约炸二分钟（油温不能再高，否则外焦内不熟）。至鱼呈淡黄色时即熟。吃时蘸花椒盐。

特　点

此菜鱼炸后成弓形，色泽淡黄，外酥里嫩，蘸花椒盐吃，有麻、咸、香的味道。

六一、清炖甲鱼

原　料

甲鱼……………………………………一只（约重二斤）

鸡肉……………………………………………………一斤
清汤④…………………………………………二斤二两
酱油……………………………………………………一两
葱椒绍酒②……………………………………………二钱
葱末……………………………………………………五分
姜末……………………………………………………三分
蒜末……………………………………………………三分
熟猪油…………………………………………………二两

制　法

1. 甲鱼去头，放净血后，放入锅内，加清水三斤烧开，捞出，刮去黑皮，撕下硬盖，取出内脏，剁去爪，再剁成六分见方的块；鸡肉也切成六分见方的块，用沸水烫过。

2. 炒勺内放猪油二两，烧至七成热，加葱、姜、蒜末稍炸，将甲鱼块、鸡肉块及酱油一两放到勺内，煸炒三分钟，随即加清汤用微火炖一小时半，然后再用旺火烧沸，撇去浮沫，烹入葱椒绍酒二钱即成。

特　点

此菜甲鱼肉滑嫩不腻，汤汁清鲜，香味甚浓。

六二、糖醋棒子鱼

原　料

黄花鱼 …………………………一条（约重一斤半）
水发冬菇………………………………………………三分
火腿丁…………………………………………………一钱

青豆……………………………………………十二粒

白糖………………………………………………四两

面包末 ………………………………四两（约耗二两）

醋…………………………………………………一两

酱油………………………………………………二钱

精盐………………………………………………二分

鸡蛋………………………………………………一个

葱末………………………………………………三分

姜末………………………………………………一分

蒜末………………………………………………三分

湿淀粉……………………………………………一钱

花生油 ……………………………一斤半（约耗二两）

制　法

1．将鱼刮去鳞，剖腹挖出内脏，洗净。再将鱼身两面的肉完整地片下，在鱼肉的里面剞上斜十字花刀（深度为鱼肉的三分之二）。用精盐稍腌（三——五分钟）。鸡蛋搕入碗内搅均匀后，抹遍鱼肉，在有刀纹一面沾上面包末。冬菇用开水焯过，切成青豆大小的丁。

2．炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热，将两片鱼肉放入炸至漂起（似两个玉蜀黍形）、呈金黄色时捞出，每个切成五块，原样放入盘内。

3．勺内留油六钱，放入葱、姜、蒜末，炸至发出香味时，烹上醋、酱油，加入白糖、水（一两）、冬菇、火腿、青豆烧沸，用湿淀粉（一钱）勾芡，浇到鱼肉上即成。

特　点

此菜色泽金黄，鱼肉外焦里嫩，酸甜味美。因形似玉米，故名。

六三、瓤荷包鲫鱼

原　料

鲫鱼 ……………………………二条（约重一斤半）
猪肉（肥瘦）……………………………………四两
水发玉兰片……………………………………半两
清汤④ ……………………………………………八两
酱油……………………………………………一两
白糖……………………………………………二钱
绍酒……………………………………………八钱
味精……………………………………………四分
葱末……………………………………………四分
姜末……………………………………………二分
葱椒泥⑪ ………………………………………一钱
花生油 ……………………………一斤半（约耗二两）
熟猪油…………………………………………半斤
葱油……………………………………………三钱

制　法

1. 将鲫鱼去鳞（鱼唇下部的硬鳞也要刮掉），挖去两腮，从鱼脊背上开膛，取出内脏，用水洗净；将猪肉、玉兰片均切成二分见方的丁，盛入碗内，加酱油（五钱）、绍酒（一钱）、味精（三分）、葱椒泥、葱末（二分）、姜末（一

分）拌匀，瓤入鱼腹内，用竹扦将脊背刀口处别住。

2．炒勺内下入花生油，在旺火上烧至五成热，下鱼炸约三分钟捞出；在另一炒勺内下入猪油，在中火上烧至八成热，放入白糖、葱末（二分）、姜末（一分）、酱油(半两)、清汤、绍酒（七钱）,随即放入炸好的鲫鱼，烧沸后，用微火煨㸆，至汤㸆去一半时，将鱼捞出盛入盘内，然后在汤内放入味精(一分)，淋上葱油，浇在鱼上即成。

特　点

此菜颜色红润，鱼肉鲜嫩味美，别有风味。

六四、白汁瓤鱼

原　料

鲜黄花鱼……………………………一条（约重二斤）
猪肥瘦肉……………………………………三两
冬笋……………………………………………三钱
火腿……………………………………………三钱
青豆…………………………………………十四粒
葱末……………………………………………三钱
姜末……………………………………………二钱
精盐……………………………………………八分
清汤④…………………………………………三两
绍酒……………………………………………二钱
味精……………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………五钱

鸡蛋清……………………………………………………一个

芝麻油……………………………………………………一钱

鸡油………………………………………………………一钱

制　法

1. 将鱼去鳞洗净，在肛门前横拉一刀口，用一双竹筷子，从鱼嘴紧贴腮壳两边插入腹内，将内脏绞出，再用水冲洗干净。在鱼的两面用斜坡刀片进至脊骨（肉不要片下来，厚薄要均匀），每面约七片。再将鱼头下颌、胸鳍中间割开（鱼腹不割开），将两腮壳往两边一掰，用刀在鱼头顶上拍一下，使鱼头趴下。

2. 猪肉剁成肉泥，放入碗内，加葱姜末、鸡蛋清、精盐（四分）、芝麻油搅拌均匀成馅。火腿、冬笋，均切成八分长、一分厚的菱形片。

3. 将肉馅抹在鱼肉片上，逐片向片进方向卷成卷，鱼肚朝下摆入大鱼池（碗）内（每面的鱼卷紧贴在鱼脊骨两旁竖着），每个鱼卷的顶端按一粒青豆，上笼用旺火蒸十五分钟取出。

4. 把蒸鱼的原汤滗入炒勺内，加上清汤、绍酒、精盐（四分）、火腿、冬笋烧沸，撇去浮沫，放入味精、湿淀粉勾芡，淋入鸡油，浇在鱼上即成。

特　点

此菜整条鱼趴在鱼池内，鱼身两侧竖立对称的鱼卷，浇上洁白的芡汁，形象新颖，鱼肉鲜嫩，肉馅味美，为创新菜之一。

六五、糟熘牡丹鱼

原　料

猴子鱼肉㉟（带皮）……………………………六两

鸡脯肉…………………………………………一两

肥猪肉…………………………………………一两

熟火腿末………………………………………五分

水发冬菇末……………………………………五分

鲜青豆末………………………………………五分

鸡蛋清…………………………………………二个

香糟⑨…………………………………………二钱

花椒绍酒⑭……………………………………五钱

味精……………………………………………二分

精盐……………………………………………八分

湿淀粉…………………………………………三钱

清汤④…………………………………………二两

熟猪油……………………………一斤（约耗半两）

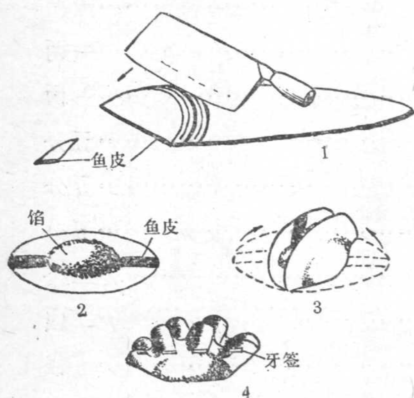
制　法

1．将鱼肉切成二寸宽的大长块，从鱼肉的一头坡刀片半分厚的片（划至鱼皮，皮不可断），接着第二坡刀仍按第一刀的片法，将鱼皮割断（如图1），把两片展开形如“蝴蝶翅”。如此办法，共片十二个。

2．鸡脯肉在清水中浸泡二十分钟取出，拍松，用刀背砸一遍，剔去白筋砸成细泥，放入碗内，加鸡蛋清（一个）、

精盐（四分）、湿淀粉（一钱）搅匀。肥猪肉剁成细泥与冬菇末、火腿末、青豆末均放入鸡肉泥碗内，搅匀成馅。

3．将片好的鱼肉片平铺在板上（有皮的面朝上），馅分十二份，分别抹在鱼肉片上（如图2），将馅包住成荷包状（如图3），从荷包中间用牙签别起，成"牡丹花"状（如图4）。在另一个碗内，放入鸡蛋清（一个）、湿淀粉（一钱）、精盐（二分）调匀，均匀地抹在"牡丹鱼"上面开口处。



4．香糟用清水二两调匀，滗出汁（渣不用），加味精、精盐（二分）、湿淀粉（一钱）调匀成香糟汁。

5．炒勺内放入猪油，在旺火上烧至三成热时，移至微火上，将"牡丹鱼"逐个放入油内炸。用手铲不停地徐徐翻动，约炸三分钟，捞出。轻轻地抽去牙签，重投入油内炸半分钟捞出，整齐地摆在盘内。炒勺内放入油二两烧热，加入葱、姜、蒜末炸出香味，随即烹入香糟汁、花椒绍酒、清汤，浇到"牡丹鱼"上即成。

特　点

此菜鱼、肉鲜嫩，有浓厚的香糟味。因形似牡丹花，故名。

六六、双色鱿鱼卷

原　料

干鱿鱼……………………………………三两
鲜鱿鱼……………………………………五两
火腿丝……………………………………二分
香菜段……………………………………二分
清汤④……………………………………一两
葱姜丝……………………………………二分
精盐………………………………………八分
绍酒………………………………………三钱
味精………………………………………二分

制　法

1. 先将大块干鱿鱼放在温水内泡五小时，捞出，从中剖开，鱿鱼皮面朝下平铺在砧板上，每隔一分宽 剞 上 斜 十字花纹（刀纹深度为肉厚度的四分之三），剞完再切成一寸半长、六分宽的块，放入温碱水（水二斤、碱一两）中泡四小时捞出，换用清水泡二小时，洗净碱性。再用沸水焯过（烫后刀口花纹全部张开，即成红色的卷），捞在凉水内冲洗后，沥干水待用。

2. 鲜鱿鱼用水洗净，撕去外皮，取出内脏，从中片开为大片，皮面朝下平铺在砧板上，切去周围不整齐的边，每隔一分宽剞上斜“十”字花纹（刀纹深度为肉厚度的四分之三）。再切成一寸半长、六分宽的块，用沸水焯过（焯时速度

稍快），成白色的鱿鱼卷，捞至凉水内洗净，沥干水待用。

3．将清汤、精盐、绍酒、葱姜丝、火腿、味精放入炒勺内，用旺火烧沸，将两种颜色的鱿鱼卷倒入，迅速颠勺翻炒几下，加入香菜段出勺即成。

特　点

此菜红、白分明，口味清淡，鱿鱼脆嫩。

六七、炸　椿　鱼

原　料

黄鱼肉……………………………………………四两
香椿芽……………………………………………一两
鸡蛋清……………………………………………二个
面粉………………………………………………五钱
湿淀粉……………………………………………二两
绍酒………………………………………………一钱
精盐………………………………………………三分
花生油 ………………………一斤半（约耗二两）

制　法

1．将黄鱼肉片成二寸长、一寸二宽、一分厚的片，放在碗内加入绍酒、精盐，用手抓匀。将香椿芽摘洗干净。每片鱼肉中放入香椿芽两枝，卷成卷。蛋清与湿淀粉、面粉搅拌成稀糊。

2．炒勺内放入熟花生油，在中火上烧至六成热时，将

鱼卷逐个蘸匀蛋糊，放入油内，在中火上炸成浅黄色捞出，摆入盘内即成。

特　点

此菜鱼肉鲜嫩而有香椿味，外皮酥脆，为春季时令菜肴。

六八、荠 菜 鱼 卷

原　料

黄花鱼肉（各类鱼肉均可）……………………四两
猪肥肉……………………………………………一两
荠菜………………………………………………一两
油皮⑮ ……………………………………………一钱
鸡蛋清……………………………………………一个
面粉………………………………………………二两
精盐………………………………………………三分
荸荠………………………………………………四个
湿淀粉……………………………………………五钱
绍酒………………………………………………二钱
味精………………………………………………三分
发酵粉……………………………………………半分
姜末………………………………………………二分
葱末………………………………………………三分
花椒盐面……………………………………一小碟
芝麻油……………………………………………二钱
花生油 …………………………二斤（约耗一两半）

制　法

1．将鱼肉切成一寸长、一分粗的丝。肥肉也切成一寸长、一分粗的丝。荸荠削去皮后切成细丝。荠菜洗净，用开水一氽，再用冷水洗净，挤干水后，切成末。将以上丝、末均放入盆内，加入葱姜末、鸡蛋清(半个)、绍酒、精盐、芝麻油、味精、发酵粉，用筷子搅拌均匀成馅。

2．把油皮切去硬边，裁成两块，平铺在案板上，放入馅，卷成五分粗的长卷。另将鸡蛋清(半个)和湿淀粉放在碗内搅成糊，抹在卷好的鱼卷油皮的边上粘住。然后，把卷起的长卷，切成一寸长的段。再将面粉、发酵粉和清水三两拌在一起，用手抓匀（不可用筷子搅，防止把面粉搅成面筋）成面糊。

3．炒勺内放入花生油，在旺火上烧至七成热，将鱼卷蘸上面糊，放入油内炸至呈棕黄色即成。

特　点

此菜以鱼肉荠菜为馅，用油皮将馅包入成卷，食之酥脆，鱼肉、荠菜鲜嫩。吃时可蘸花椒盐面。

六九、象眼鱼卷

原　料

猴子鱼肉㉟……六两

瘦火腿……半两

黄瓜……二两

鸡蛋清……三个

面粉……………………………………………八钱
花椒盐…………………………………………一钱
精盐……………………………………………一钱
绍酒……………………………………………五钱
味精……………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………四钱
熟猪油…………………………………………二斤

制　法

1．将鱼肉片成半分厚的四大片，用绍酒、味精（一分）、精盐（五分）腌渍一下；将黄瓜、火腿均切成一寸半长、宽厚半分的条；把蛋清放在碗内，用筷子搅打起沫，加上精盐（五分）、味精（一分）、湿淀粉调成蛋清糊。然后将鱼片（四片）平铺在案板上，每片上各放黄瓜、火腿一条，逐片卷成细卷，均匀地滚上一层面粉待用。

2．炒勺内放入猪油，在微火上烧至四成热，将鱼卷逐个蘸匀蛋清糊，放进油内炸，移至中火上炸至六成熟，再移至微火上，用小铲拨动鱼卷，炸至稍见黄色时捞出，放在案板上，用斜刀切成大象眼块，平摆在盘内，用花椒盐蘸食。

特　点

此菜色泽淡黄，质地脆嫩、鲜香，清淡爽口。因鱼片炸熟后切成象眼块，故名。

七〇、鱼 包 三 丝

原　料

偏口鱼肉……………………………………半斤
水发冬菇……………………………………五钱
冬笋…………………………………………五钱
火腿…………………………………………五钱
面粉…………………………………………一两
发酵粉………………………………………半分
精盐…………………………………………六分
绍酒…………………………………………二钱
味精…………………………………………二分
熟猪油 …………………………二斤（约耗一两半）
芝麻油………………………………………三钱

制　法

1. 将偏口鱼肉，片成长一寸半、宽一寸二、厚一分的片（共十二片），加精盐（二分）腌渍。冬菇、冬笋、火腿均切成长一寸二的细丝，再用芝麻油、味精、绍酒、精盐（四分）搅拌成馅。将鱼片铺在案板上，每块鱼片中放一份馅，卷成一寸二分长的鱼卷。用清水（二两）加面粉和发酵粉搅匀成糊，待用。

2. 炒勺内下猪油，在微火上烧至五成热，将卷好的鱼卷，逐个均匀地蘸上一层面糊，轻轻放入油内炸成金黄色，捞出摆入盘内即成。

特　点

此菜外酥脆，里软嫩，配以黄、白、红三丝，色彩鲜艳。

七一、油爆鱼芹

原　料

整扇鱼肉……五两
鸡茸泥……一两
肥猪肉膘……二钱
熟火腿末……一钱
冬菇末……一钱
芹菜末……二钱
鸡蛋清……一个
精盐……一钱
湿淀粉……五钱
葱姜蒜末……五分
清汤④……一两
绍酒……二钱
味精……三分
熟猪油……一斤半（约耗两半）

制　法

1．将鱼肉皮面朝下，用直刀每隔一分半横竖剞上花纹，切成五分宽、一寸长的斜刀块。

2．肥肉剁成细泥与鸡茸泥放在一个碗内，加进鸡蛋

清、精盐（六分）、绍酒（一钱）、味精（二分）、湿淀粉（三钱）、火腿末、冬菇末、芹菜末一起搅匀，再放入鱼肉块拌匀，成为“鱼芹”。将清汤、湿淀粉（二钱）、绍酒（一钱）、精盐（四分）、味精（一分）均放入一个碗内调匀成汁待用。

3．炒勺内放进熟猪油，在中火上烧至六成热时，将“鱼芹”逐块下入油内，炸至呈淡黄色熟透时，将“鱼芹”搂在勺把根，滗出油（勺内约剩油八钱），放进葱姜蒜末，炸出香味时，把对好的汁倒入，将“鱼芹”推入汁中，颠勺翻几下即成。

特　点

此菜色明亮，鱼肉鲜嫩味美。

七二、赛螃蟹

原　料

黄鱼肉……………………………………半斤
鸭蛋黄（红色）…………………………三个
葱末………………………………………五分
姜末………………………………………一钱
蒜末………………………………………五分
湿淀粉……………………………………二钱
味精………………………………………三分
绍酒………………………………………一钱
精盐………………………………………三分

姜汁……………………………………………五分

清汤④……………………………………………三两

熟猪油……………………………………………一两半

制　法

1. 将净黄鱼肉去皮，上笼蒸熟，用手撕碎。鸭蛋黄倒入碗内用筷子搅起，碗内加清汤、姜汁、绍酒、味精、精盐、湿淀粉兑成汁待用。

2. 炒勺内放入猪油，加葱、姜（五分）、蒜末炸出香味，倒入鸭蛋黄搅炒，再加上鱼肉炒，把已兑好的汁倒入勺内，颠翻一下，盛入盘内，撒上姜末（五分）即成。

特　点

此菜呈蟹黄色，形似豆腐脑，肉质鲜嫩，入口即化。因色、味均似螃蟹，故名。

七三、干烂鱼片

原　料

猴子鱼肉㉟……………………………………………半斤

葱椒绍酒②……………………………………………一两

味精……………………………………………二分

湿淀粉……………………………………………四钱

酱油……………………………………………五钱

精盐……………………………………………五分

熟猪油……………………………一斤半（约耗一两半）

制　法

1．将鱼肉切成三寸长的块，再横片成八分宽、一分厚的片，放入碗内，加酱油（三钱）、葱椒绍酒（二钱）、精盐、湿淀粉拌匀。在另一个碗内加酱油（二钱）、葱椒绍酒（八钱）、味精调成汁。

2．炒勺内下入猪油，在旺火上烧至六成热，将拌好的鱼片，用手铲逐片地拨入勺内，不断翻动（以免沾在一起），炸至鱼片浮起，呈金黄色时，滗去油，将炒勺移至微火上，烹入对好的汁，颠翻两次，盛入盘内即成。

特　点

此菜颜色金黄，鱼肉鲜美，味香。

七四、抓炒鱼条

原　料

鳖鱼肉……………………………………六两
鸡蛋清……………………………………一个
湿淀粉…………………………………一两二钱
白糖………………………………………六钱
鸡汤………………………………………一两
酱油………………………………………四钱
醋…………………………………………六钱
葱末………………………………………四分
姜末………………………………………二分
熟猪油　…………………………一斤（约耗二两）

制　法

1. 将鳖鱼肉去皮洗净，切成宽三分、长一寸三分的条，放入碗内，加湿淀粉（八钱）、酱油（一钱五）、鸡蛋清抓匀。将白糖、醋、鸡汤、酱油（二钱五）、湿淀粉调匀成汁。

2. 炒勺内下入猪油，在旺火上烧至七成热，把鱼肉条放入勺内，炸至深黄色时捞出，沥去油。

3. 炒勺内留油少许，放入葱、姜末稍炒，随即将已调匀的汁倒入勺内，烧至汤汁发稠后，将炸好的鱼条放入，颠勺使鱼条沾匀稠汁，出勺即成。

特　点

此菜鱼条呈金黄色，外面挂有粘汁，入口香脆，具有酸、甜、咸味。

七五、煎白条鱼饼*

原　料

鲜白条鱼……………………………………半斤
鸡蛋……………………………………………二个
面粉……………………………………………五钱
精盐……………………………………………一钱
葱末……………………………………………三分
姜末……………………………………………一分

* 白条鱼俗称面条鱼，产于胶东半岛近海一带，石岛附近所产尤好。春分后上市。此鱼肉透明，有浅红、白色两种。大者长三寸，白色腹大有籽。

熟猪油……………………………………………一两半

制　法

1. 将鲜白条鱼用清水洗净，加盐（五分）渍好；鸡蛋搕入碗内打散，加入面粉、精盐（五分）、葱末、姜末搅匀成糊。把鱼再倒入蛋糊内搅拌均匀。

2. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，将搅好的白条鱼放入，用手勺摊平成三分厚的圆饼。此时不断转动炒勺，使其受热均匀，微火煎至底面金黄色时，颠勺使饼翻过来再煎，约煎三分钟（仍不断转动炒勺）即熟，取出放在砧板上，切成一寸大的棱形块，原样摆入盘内即成。

特　点

此菜表皮酥黄，鱼肉特别鲜嫩。为胶东地区风味菜。

七六、木樨白条鱼汤

原　料

鲜白条鱼……………………………………………三两
鸡蛋……………………………………………一个
水发木耳……………………………………………二钱
清汤④……………………………………………一斤
味精……………………………………………二分
绍酒……………………………………………一钱
酱油……………………………………………五分
精盐……………………………………………五分

制　法

1. 将白条鱼用清水洗净，放入沸水烫过捞出。鸡蛋搕入碗内，用筷子搅匀。

2. 汤勺内放入清汤，在旺火上烧至八成热，加入白条鱼、木耳、绍酒、精盐、酱油烧沸，撇去浮沫，把鸡蛋浇入勺内，使其飘浮，再放入味精，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜鱼呈银白色，味清香，鱼肉极为鲜嫩，为石岛传统风味菜肴。

七七、炒八带鱼*

原　料

鲜八带鱼……………………………………………半斤
韭青……………………………………………………二两
清汤④…………………………………………………五钱
精盐……………………………………………………五分
绍酒……………………………………………………五分
葱丝……………………………………………………三分
姜丝……………………………………………………三分
味精……………………………………………………二分
熟猪油…………………………………………………一两

---

* 八带鱼属于软体动物，有八根长爪，肚白色，椭圆形。嘴和眼里均是沙子，吃时须挤出。肉嫩无骨刺，凉性大，所以吃时要加姜。

芝麻油……………………………………………………一钱

制　法

1．将鱼肚上的小口翻开，掏出黑色；把嘴和眼里的沙子挤去。放在清水中搓洗干净后，先劈成四半，再切成一寸长的块，用沸水焯过（时间不要太长），捞出沥干水。把韭青洗净，切成一寸长的段。

2．炒勺放在旺火上，下猪油烧到七成热，放入葱、姜丝和鱼块煸炒；再加入清汤、精盐、绍酒、味精和韭青，快炒一下，淋上芝麻油，颠翻炒勺即成。

特　点

此菜红绿相间，色泽美观，配以韭青，味道鲜美，为春季适令传统菜。

七八、百花大虾

原　料

鲜大虾四个……………………………………约八两
鸡脯肉…………………………………………二两
鸡蛋清…………………………………………三个
葱姜末…………………………………………一钱
味精……………………………………………二分
精盐……………………………………………三分
胡椒面…………………………………………一分
火腿……………………………………………二钱
高汤……………………………………………三两

湿淀粉……………………………………五钱
干淀粉……………………………………三钱
香菜叶……………………………………一钱
芝麻油……………………………………一钱

制　法

1．将大虾（带皮）洗净，从脊背剖开（腹部连接），将沙肠和头部内的“沙袋”取出。在剖开处的肉上剞十字花刀，均匀地撒上精盐、胡椒面各一分，稍腌。

2．将鸡脯肉剁成茸泥，加上葱姜末和盐、味精各一分，再加芝麻油、高汤(五钱)调匀成馅。将馅分别抹在虾肉上。

3．将蛋清放入碗内，搅成泡沫状，然后加上干淀粉调成蛋泡糊。

4．将蛋泡糊分别抹在大虾肉馅的表面，再用香菜叶、火腿拼摆成各种花草，装入盘内上笼蒸七分钟取出，滗掉气水。

5．炒勺内放入高汤、精盐、味精(一分)，在中火上烧沸，去掉浮沫，用湿淀粉勾芡，浇在蒸好的大虾上即成。

特　点

此菜形色美观，鲜嫩适口，营养丰富。

七九、糖醋大虾

原　料

鲜大对虾……………………………………一斤

鸡蛋清……………………………………………………………一个
白糖………………………………………………………………二两
面粉………………………………………………………………一钱
湿淀粉………………………………………………………一两五钱
绍酒………………………………………………………………三钱
醋…………………………………………………………………一两
精盐………………………………………………………………三分
鸡汤………………………………………………………………二两
葱末………………………………………………………………三分
姜末………………………………………………………………二分
蒜末………………………………………………………………三分
花生油……………………………………………一斤(约耗二两)

制　法

1. 将虾去皮、腿、头，从脊背上划开，去掉虾肠，用刀片成片，加精盐、蛋清、湿淀粉(一两)、面粉拌匀。

2. 炒勺内倒入花生油，在中火上烧至六成热时，把虾逐片放入油内，炸成金黄色捞出。将鸡汤、白糖、醋、绍酒、湿淀粉（五钱）放入碗内对成汁，待用。

3. 炒勺内留油一两，放入葱、姜、蒜末炸出香味，倒入对好的汁烧沸。将炸好的虾放入勺内，颠翻几下，倒入盘内即成。

特　点

此菜色泽桔红，虾肉鲜嫩，有甜、酸、咸三味。

八〇、红 烧 大 虾

原　料

大对虾……………………………………………………四对
白糖……………………………………………………一两半
鸡汤……………………………………………………三两
醋………………………………………………………一钱
酱油……………………………………………………一钱
精盐……………………………………………………一分
味精……………………………………………………二分
绍酒……………………………………………………三钱
葱………………………………………………………五分
姜………………………………………………………三分
熟猪油 ……………………………一斤（约耗一两）

制　法

1. 把对虾头部的沙包去掉，抽去虾肠，留皮，用清水洗净。葱、姜切成片。

2. 炒勺内放入猪油，在旺火上烧至八成热时，把虾放入油内炸至五成熟，捞出。炒勺内留油一两，加葱、姜，炸出香味，再放入鸡汤、白糖、醋、酱油、精盐、绍酒、味精及大虾，用微火㸆五分钟，取出大虾（捞出葱姜不用），整齐摆入盘内，然后将原汁浇在大虾上即成。

特　点

此菜颜色红润油亮，虾肉鲜香，有甜咸味道。

八一、盐 水 虾

原 料

小黄虾……………………………………………………一斤

大葱……………………………………………………一两

姜……………………………………………………五钱

精盐……………………………………………………二两

绍酒……………………………………………………五钱

花椒……………………………………………………一钱

制 法

1. 将虾洗净，葱切大段，姜拍松。

2. 勺内加入清水一斤五两，加上葱、姜、花椒、精盐在中火上烧沸，再加上虾约煮五分钟（已熟），将虾、原汤和绍酒都倒入盆内浸泡十分钟，把虾取出，摆入盘内即成。

特 点

此菜虾色红中透白，肉鲜嫩可口。

八二、㸆 虾 段

原 料

大对虾（带皮）……………………………………一斤

葱片……………………………………………………二钱

姜片……………………………………………………一钱

白糖……………………………………………………二两

精盐……………………………………………二分
生菜[22]……………………………………………一两
熟猪油……………………………………………一两
鸡汤……………………………………………半斤
味精……………………………………………二分
绍酒……………………………………………一钱
芝麻油……………………………………………二钱

制　法

1. 把带皮的对虾洗净，去掉须、眼、腿、额剑，用竹扦把虾头内的“沙包”挑出，再去掉脊部的虾肠，然后切成一寸二分长的段。

2. 把猪油放入炒勺内，烧至六成热时，放入葱、姜稍炸，即把虾段投入炒勺内，连炸带炒，煸至虾变红色，加入鸡汤、白糖、绍酒、精盐、味精拌匀，盖上锅盖用小火㸆至汤汁将干时，取出葱、姜片，把虾段倒入盘的一边，再把芝麻油淋在虾上。

3. 生菜消毒后，洗净，切成五分宽、一寸长的段，放在盘内虾段的一边即成。

特　点

此菜色泽红亮，虾肉鲜嫩，甜咸口味，作冷拼盘最佳。

八三、芝麻虾排

原　料

大虾……………………………………………六个

芝麻仁……………………………………………一两

面粉………………………………………………五钱

鸡蛋………………………………………………一个

湿淀粉…………………………………………一两半

绍酒………………………………………………一钱

味精………………………………………………一分

精盐………………………………………………二分

葱末………………………………………………五分

姜末………………………………………………三分

花生油 ………………………………二斤（约耗一两）

制　法

1. 将大虾剥去皮（留尾皮），洗净。用刀从脊部一片两开（胸部不能断），抽去虾肠子；再用刀尖在虾肉上略戳几个小口，轻轻地将虾肉拍两下（以免炸时卷起），放在盘内加味精、绍酒、精盐、葱姜末腌渍。

2. 把鸡蛋搕入碗内，用筷子搅打均匀，加湿淀粉调成糊，然后将大虾逐片蘸上一层薄干面粉，挂上鸡蛋糊后再均匀地蘸上一层芝麻仁。

3. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至五成热时，将蘸满芝麻仁的虾排下入油内炸，至两面金黄色捞出，沥净油。用刀把每片虾排切成三段，原样摆在盘内即成。

特　点

此菜色泽金黄，虾肉鲜嫩，吃时有芝麻香味。

八四、三 彩 大 虾

原　料

鲜大对虾……………………………………八个

水发冬菇……………………………………三钱

火腿…………………………………………五钱

菠菜叶………………………………………二枝

咸面包………………………………………五两

鸡蛋清………………………………………二个

鸡蛋黄………………………………………二个

湿淀粉………………………………………六钱

绍酒…………………………………………二钱

味精…………………………………………二分

精盐…………………………………………一钱

面粉…………………………………………三钱

熟猪油…………………………一斤半(约耗二两)

制　法

1. 将面包切成上宽一寸五分、下宽一寸、长三寸、厚二分的片共八片；冬菇、火腿、菠菜叶分别切成细末；虾剥去皮，去头留虾尾，从脊背抽去虾肠子，用刀片开（从脊部片到腹部，不能割断），剞上十字花刀，放上精盐、绍酒、味精渍匀；鸡蛋清、鸡蛋黄分别搕入碗内，均加湿淀粉搅匀成糊。

2. 在面包片上抹上一层蛋黄糊；把虾肉片沾上一层薄

面粉，再挂（虾尾不挂糊）上蛋清糊。虾肉皮面朝下，贴在面包片蛋黄糊上，在其中三个虾片上顺中间撒上火腿末（约一分宽），三个撒上冬菇末、二个撒上菠菜末，成为虾托。

3. 炒勺内放猪油一斤半，在中火上烧至五成热，将虾托放入，炸至两面呈金黄色（约炸二至三分钟），捞出，放在板上，每个用刀切成五段，原样摆到盘内即成。

特　点

此菜虾托金黄色，衬以红色火腿、绿色菠菜、褐色冬菇，三色鲜艳分明，外皮酥脆，虾肉鲜嫩、味美。

八五、面 包 虾 仁

原　料

鲜虾仁……………………………………六两
咸面包……………………………………二两
鸡蛋清……………………………………一个
湿淀粉……………………………………四钱
精盐………………………………………一分
清汤④ ……………………………………一两
绍酒………………………………………二钱
味精………………………………………二分
酱油………………………………………三钱
花生油…………………………一斤(约耗一两半)

制　法

1. 将面包去皮，切成一分厚、五分见方的片。虾仁放入碗内，再加蛋清、精盐（一分）、湿淀粉（二钱）拌匀。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热，将面包片放入油内，炸成金黄色，捞出。油温降至四成热时，将炒勺移在微火上，把拌好的虾仁放入油内炸，用手铲搅动（以免粘勺底），至虾仁呈淡黄色捞出。

3. 炒勺内留花生油一两，在微火上烧至六成热，把虾仁、清汤、酱油、绍酒、味精、湿淀粉放入烧沸，再下入炸好的面包片，颠勺翻炒一下，盛入盘内即成。

特　点

此菜呈淡红色，面包酥脆，虾仁鲜嫩清香。

八六、干 烂 虾 仁

原　料

活虾……………………………………………二斤
鸡蛋清…………………………………………一个
湿淀粉…………………………………………四钱
酱油……………………………………………四钱
绍酒……………………………………………三钱
葱末……………………………………………三分
姜末……………………………………………二分
精盐……………………………………………一钱
熟猪油……………………一斤五两（约耗二两）

制　法

1. 把活虾去皮洗净，加蛋清、湿淀粉、精盐拌匀，稍腌。

2. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至八成热，将虾仁倒入勺内，用铁筷子迅速拨开，炸至皮面呈淡红色，熟后捞出。

3. 炒勺内留油一两，烧至六成热，放入葱、姜末炸出香味。将炸好的虾仁倒入，再烹入酱油、绍酒，将勺颠翻一下即成。

特　点

此菜虾肉鲜嫩，滋味醇香，外焦里嫩，别具风味。

八七、炒 虾 片

原　料

大虾……………………………………四个(约重八两)
鸡蛋清……………………………………………半个
湿淀粉……………………………………………三钱
水发冬菇…………………………………………三钱
笋片………………………………………………三钱
青豆………………………………………………十粒
葱…………………………………………………二钱
姜…………………………………………………二钱
味精………………………………………………一分
高汤………………………………………………一两

精盐……………………………………………三分

芝麻油…………………………………………一钱

花生油……………………………二斤(约耗一两五钱)

制　法

1. 将虾去头、皮，洗净。从虾脊部片开，去掉虾肠子，片成二分厚的片，放入碗内加上蛋清抓匀，再加上湿淀粉一钱抓匀。将冬菇洗净泥沙，去掉根，切成片。葱切段，姜切小片。碗内加高汤、味精、精盐、湿淀粉对成汁。

2. 勺内加花生油，在中火上烧至五成热时，加入虾片，划开倒出。勺内留油一两，放入葱、姜炸出香味，加上冬菇、笋片、青豆煸炒一下，再加上虾片在旺火上颠翻勺，随即倒入碗内对好的汁，快速搅炒颠翻勺，淋上芝麻油，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽绚丽，鲜嫩适口。

八八、蕃茄虾片

原　料

鲜大虾…………………………………………半斤

蕃茄酱…………………………………………一两

冬菇……………………………………………一钱

青豆……………………………………………十粒

白糖……………………………………………一两

鸡汤……………………………………………三两

圆葱……………………………………………半两

精盐……………………………………………………四分

醋……………………………………………………二钱

味精…………………………………………………二分

湿淀粉………………………………………………七钱

花生油…………………………………一斤(约耗二两)

制　法

1. 将大虾剥去头、皮，剔去虾背中的虾肠子，洗净；斜刀片成二分厚的片。再将圆葱、冬菇切成二分见方的丁，待用。

2. 碗内放入大虾片，加湿淀粉（二钱)、精盐(二分)，用手抓匀。炒勺内倒入花生油，在中火上烧至七成热，将虾片放入油内，划开捞出，放在盘内。

3. 将白糖、鸡汤、醋、味精、盐（二分）、湿淀粉（五钱）放在碗内对成芡汁。炒勺内放花生油（六钱），在微火上烧至六成热，放入圆葱、冬菇、青豆稍炒，加入蕃茄酱煮熟，随即倒入调好的芡汁，用手勺搅动炒浓，迅速浇在盘内虾片上面即成。

特　点

此菜色泽红润，虾肉软嫩，甜酸适口，带有浓厚的蕃茄味。

八九、炝 活 虾

原　料

活河虾………………………………………………半斤

葱……………………………………………………五钱

姜末……………………………………………………三钱
绍酒……………………………………………………三两
鲜花椒………………………………………………十五粒
酱油……………………………………………………二两
葱椒泥⑪ ……………………………………………一钱

制　法

1. 将活河虾剪去须、爪及虾枪，洗净，沥干，放在盘内。

2. 葱切成边长二分的斜方片，鲜花椒用刀稍拍一下，与葱椒泥、姜末、酱油、绍酒调匀，倒在盘内的虾上，用碗扣住，让虾炝十分钟即成。

特　点

此菜清淡鲜美，制作简便，适宜佐酒。

九〇、落叶琵琶虾

原　料

鲜大河虾……………………………二十个(半斤)
豌豆苗叶……………………………………十二个
清汤④ ………………………………………一两
姜汁……………………………………………二钱
精盐……………………………………………二分
干淀粉……………………………三两(约耗半两)
绍酒……………………………………………二钱
味精……………………………………………二分

葱油[3]……………………………………………一钱

葱末………………………………………………三分

姜末………………………………………………二分

湿淀粉……………………………………………一钱

熟猪油……………………………………………五钱

制　法

1. 将大河虾去皮(留尾)，洗净、沥干，放入碗内，加精盐（一分半）、绍酒浸渍，待用。

2. 干淀粉压碎成细面，将虾放在细淀粉上，用擀面棒把虾逐个擀压成象琵琶形的薄片（擀压时须轻轻地压，压一次需沾一次淀粉，反复压四至五次方可），再用沸水把虾片焯过。豌豆苗叶洗净用沸水焯过。

3. 炒勺内放猪油五钱，在中火上烧至六成热，放入葱姜炸出香味，加清汤、绍酒、精盐。虾片放入勺内，在微火上烧一分钟后，将虾片捞到盘内。勺内余汁用湿淀粉勾芡烧沸，放入姜汁、葱油、味精搅匀，迅速倒在盛虾片的盘中，再撒上豌豆苗叶即成。

特　点

此菜色乳白，虾肉鲜嫩，味香美。因虾为琵琶状，又缀以豌豆苗叶，故名。

九一、炸　虾　铃

原　料

鲜大河虾……………………四十个（约重一斤）

鸡蛋清……………………………………………二个
面粉………………………………………………五钱
精盐………………………………………………二分
绍酒………………………………………………一钱
辣酱油…………………………………………一小碟
花椒盐…………………………………………一小碟
熟猪油……………………………一斤(约耗一两)

制　法

1．将虾去皮（留虾尾），加精盐、绍酒拌匀。碗内放入蛋清与面粉搅匀成糊。

2．炒勺内放入猪油，在中火上烧至六成热，将虾沾上一层干面粉，再沾上一层蛋清糊（虾尾不沾糊），下入油内炸至油温升高到八、九成热，虾呈淡黄色捞出，盛入盘内即成。花椒盐、辣酱油同上餐桌供选食。

特　点

此菜虾似铃状，尾呈红色，佐以花椒盐、辣酱油食之，具有麻、辣、咸、香四味。

九二、炸　虾　串

原　料

鲜大河虾…………………………四十个(约重一斤)
火腿………………………………………………六钱
菠菜嫩叶…………………………四十个(约重二两)
熟肥肉膘………………………………………一两

小竹扦……………………………………二十根
绍酒……………………………………二钱
味精……………………………………二分
面粉……………………………………一两半
湿淀粉…………………………………二钱
精盐……………………………………二分
熟猪油…………………………二斤(耗一两半)

制　法

1. 将虾剥去皮洗净，用绍酒、精盐、味精腌渍十分钟。火腿、肥肉均切成一分厚、三分见方的片。

2. 用竹扦先穿一个虾仁，接着穿一个菠菜叶，再穿一片火腿、一片肥肉。如此次序，共穿二十串，每串均沾上一层薄面粉。另将蛋清放入碗内打成泡沫状，再放湿淀粉、面粉调匀成蛋泡糊。

3. 炒勺内放入熟猪油二斤，在中火上烧至五成热时，将虾串沾上糊下勺，炸至七成熟捞出。抽去竹扦，此时把油移在旺火上烧至八成热，将虾串放入油内炸至呈淡黄色捞出，摆入盘内即成。

特　点

此菜红、白、绿相间，色泽美观，虾串酥脆鲜嫩，吃时蘸以辣酱油或花椒盐均可。

九三、炒 虾 腰

原　料

鲜河虾仁……………………………………………四两

猪腰………………………………………………二两半

葱末…………………………………………………五分

姜末…………………………………………………二分

蒜末…………………………………………………三分

湿淀粉………………………………………………一两

鸡蛋清………………………………………………半个

酱油…………………………………………………二钱

精盐…………………………………………………二分

清汤④ ……………………………………………一两

绍酒…………………………………………………三钱

味精…………………………………………………二分

熟猪油……………………………………………一两半

制　法

1. 将猪腰用刀片为两爿，片去腰臊，每隔一分剞上十字花刀，再切成二分见方的丁，用沸水烫过捞出，沥干水分。碗内放入虾仁，加蛋清、湿淀粉（半两）、精盐用手抓匀浆好。将绍酒、味精、酱油、清汤、湿淀粉（半两）调成汁。

2. 炒勺内放入猪油，在旺火上烧至五成热，放入葱、姜、蒜末炸香，把虾仁倒入勺内，用铁筷子快速划透，把油

滗出，倒入腰丁及碗内对好的汁，在旺火上快炒，勺颠翻一下即成。

特　点

此菜红润油亮，白、褐相间，色调雅致，肉质脆嫩，味道醇厚。

九四、雪丽大蟹

原　料

鲜海蟹……………………………四个（约重二斤）
鸡蛋清……………………………………………四个
干淀粉……………………………………………三钱
面粉………………………………………………三钱
姜末…………………………………………四钱二分
胡椒面……………………………………………二分
精盐………………………………………………一分
味精………………………………………………二分
绍酒………………………………………………二钱
花椒盐……………………………………………五钱
醋…………………………………………………一两
熟猪油……………………………二斤（约耗一两）

制　法

1．将醋放入小碗内，加入姜末四钱，调成姜汁。把胡椒面（一分）放入小盘内待用。

2. 将蟹子洗净，上笼用旺火蒸熟（约蒸二十分钟），取出。把蟹盖取下，分别将每个蟹的两只后大腿与连接身部的肉团一同取下（形如小锤），共八只摆入盘内。将姜末、味精、精盐、胡椒面（一分）、绍酒均匀地撒在八只蟹腿的肉部，稍腌。

3. 碗内加入蛋清，搅打成泡沫状，加上干淀粉、面粉、清水调成稀蛋糊。

4. 勺内加入熟猪油，中火烧至五成热，分别将沾满蛋糊的蟹腿入油炸透（表面胀起），取出摆入盘内，再摆上一只完整的蟹盖（洗净，带有蟹螯），形似一个完美的海蟹。食时外带姜汁、花椒盐。

特　点

此菜红白分明，形色美观，肉鲜味美，配以姜汁、花椒盐佐食，别有风味。

九五、清蒸瓤蟹盒

原　料

活毛蟹……………………………十二个(约一斤半)
鱼肉…………………………………………三两
肥肉膘………………………………………一两
冬菇…………………………………………五钱
火腿…………………………………………五钱
青豆……………………………………二十几粒
葱末…………………………………………一两

姜末……………………………………………五钱
鸡蛋清…………………………………………二个
绍酒……………………………………………二钱
精盐……………………………………………二钱
味精……………………………………………二分
清汤④…………………………………………三两
芝麻油…………………………………………六钱

制　法

1．先将活蟹洗净，上笼用旺火蒸十五分钟（已熟），取出，把盖揭下洗净，沥干水。把蟹肉、蟹黄剔出(不用皮)，切碎放入碗内；肥肉切成小丁；鱼肉剁成粗泥；冬菇、火腿切成细末。

2．将鸡蛋清、鱼肉泥、肥肉丁、精盐（一钱半）、芝麻油（三钱）、葱姜末、绍酒、清汤（一两）、蟹肉、蟹黄均放于碗内搅匀成馅。将馅均抹在十二个蟹盖内，再撒上火腿末、冬菇末即为“蟹盒”，装入盘内，上笼蒸熟。

3．炒勺内放入清汤（二两）、精盐（五分）、青豆烧沸，加入味精、芝麻油（三钱）浇淋在蟹盒上即成。

特　点

此菜作法新颖，形色美观，味香质嫩，别有风味。

九六、熘　蟹　黄

原　料

螃蟹……………………………………………一斤

湿淀粉……………………………………………五钱
葱末………………………………………………五分
姜末………………………………………………五分
酱油………………………………………………二钱
绍酒………………………………………………二钱
清汤④……………………………………………四两
精盐………………………………………………三分
味精………………………………………………二分
花生油……………………………………………二两

制　法

1．将螃蟹洗净，上笼蒸熟（约十分钟），揭开蟹盖，用竹扦剔出蟹黄、蟹肉（注意不要剔得太碎）。碗内加清汤、绍酒、精盐、酱油、味精搅匀对成汁。

2．炒勺内倒入花生油，用旺火烧至八成热，放入葱姜炸出香味，把蟹黄肉倒入，随手将勺颠翻一下，立即倒入对好的汁，烧沸约二分钟后，用漏勺把漂浮在汤面上的蟹黄肉捞出，汤用湿淀粉勾芡，先倒入盘内，再把蟹黄蟹肉倒入汤盘中即成。

特　点

此菜蟹黄色红，蟹肉皎白，色彩艳丽，滋味鲜美，清淡香醇，营养丰富。

九七、清腌醉蟹

原　料

活河蟹……………………………一斤二两(约六个)

花椒……………………………………………六粒
绍酒……………………………………………一两
白酒……………………………………………二钱
酱油……………………………………………一两
葱丝……………………………………………五分
姜丝……………………………………………五分
白糖……………………………………………二钱

制　法

1．将蟹用水洗净，揭起腹脐，用小刀将蟹扎死，在刀口处放入一粒花椒，放入盆内。

2．碗内放入绍酒、白酒、酱油、葱、姜丝、白糖对成汁，倒入盛蟹的盆内，腌四至五小时。

3．揭去蟹盖，撕去蟹寒、须边，从每个蟹的中间切成四块，原样放入盘内，把蟹盖扣在上面即成。

特　点

此菜宜于下酒，味极鲜美。可在中秋后大量制作，存放坛内，来年春天食用，滋味更美。

九八、扒原壳鲍鱼

原　料

带壳鲜鲍鱼……………………十二个(约出肉六两)
偏口鱼肉………………………………四两
火腿……………………………………………五钱
冬笋……………………………………………五钱

熟青豆……………………………………………二十四粒
精盐………………………………………………五分
清汤④……………………………………………一斤
绍酒………………………………………………三钱
味精………………………………………………三分
鸡蛋清……………………………………………二个
湿淀粉……………………………………………二两
鸡油………………………………………………半两
葱姜末……………………………………………各三分

制　法

1. 将带壳鲍鱼洗净，放入沸水内稍煮，把肉挖出，洗净杂质，片成半分厚的片；火腿、冬笋切成一寸长、四分宽、半分厚的片；偏口鱼肉剁成细泥，放入碗内，加入湿淀粉（五钱）、绍酒（一钱）、精盐（二分）、蛋清、葱姜末搅匀，倒在大盘内摊平（不要摊得太靠盘边）。

2. 鲍鱼壳放在含碱量百分之五的水中，用毛刷刷洗干净，再经开水煮过，捞出滗净水。鲍鱼壳口朝上，整齐地摆在鱼泥上（要按牢），上笼约蒸五分钟取出。

3. 炒勺内放入清汤、精盐(三分)、绍酒（二钱）、鲍鱼、冬笋、火腿，烧沸撇去浮沫，即用漏勺捞出，平均分放在鲍鱼壳内；勺内的汤，用湿淀粉勾芡，撒上青豆，放入味精，淋上鸡油，浇在鲍鱼上面即成。

特　点

此菜鲍鱼质地鲜嫩，汤汁白亮，味道鲜美。

九九、蚝油鲍鱼

原　料

鲜鲍鱼肉……………………………………五两

蚝油[16]……………………………………二钱

鸡汤…………………………………………五两

绍酒…………………………………………一钱

酱油…………………………………………五钱

湿淀粉………………………………………五钱

制　法

1. 将鲍鱼肉洗净，切成约一寸二长、七分宽、半分厚的片，用沸水烫一下（不宜烫老），马上捞出，沥干水分。

2. 炒勺内放入鸡汤、酱油，在中火上烧沸，撇去浮沫，加入绍酒，用湿淀粉勾芡，随即放入鲍鱼、蚝油搅匀，出勺即成。

特　点

此菜呈淡红色，鲍鱼肉鲜嫩，蚝油香味美，系海产名菜。

一〇〇、炸蛎黄

原　料

海蛎黄[17]……………………………………一斤

精盐…………………………………………五分

面粉……………………………………三两(耗一两半)

花椒盐……………………………………………一小碟

熟猪油…………………………一斤半(约耗一两半)

制　法

1. 将带壳的海蛎子砸开，把蛎黄取出，摘去上面的硬牙，洗净泥沙，沥干水，撒上精盐拌匀，放在面粉中沾匀。

2. 将猪油放入炒勺内，在旺火上烧至九成热，把已沾上面粉的蛎黄下油炸约一分钟，外皮已成黄色时（外酥脆内熟透）立即捞出，待油温升至九成热时，再将蛎黄下油炸一下，盛入盘内，蘸着花椒盐吃。

特　点

此菜急火快炸，色泽金黄，外酥里嫩，味道鲜香。

一〇一、芙 蓉 蛤 仁

原　料

鲜海蛤蜊⑱………………………………………一斤

火腿片……………………………………………五钱

青豆………………………………………………五钱

鸡蛋清……………………………………………四个

清汤④……………………………………………半斤

湿淀粉……………………………………………五钱

味精………………………………………………二分

绍酒………………………………………………一钱

精盐………………………………………………一钱

制　法

1. 将海蛤蜊用水洗净，沸水稍烫后，蛤蜊外壳即张开口，将其肉挖出，再用清水洗净。火腿切成五分长、二分宽、一分厚的薄片。

2. 把鸡蛋清放入汤盘内，加清汤(二两)、精盐(五分)、味精（一分）搅打均匀，上笼蒸五分钟取出（即成“芙蓉”），用手勺舀在菜汤盘中。

3. 将炒勺放在旺火上，放入清汤（三两）、蛤蜊肉、火腿片、青豆、精盐（五分），烧沸撇净浮沫，再加入绍酒、味精（一分），用湿淀粉勾芡，颠翻炒勺，随即盛在“芙蓉”上即成。

特　点

此菜色调美观，味道鲜美。

一〇二、汆蛤蜊肉

原　料

蛤蜊肉⑱……………………………………半斤
冬笋片……………………………………六片
菠菜心……………………………………十棵
香菜末……………………………………二分
胡椒面……………………………………二分
精盐………………………………………五分
清汤④……………………………………一斤
味精………………………………………二分

绍酒……………………………………………………五分

制　法

1. 将蛤蜊肉放入水内洗净。

2. 炒勺内加清汤、绍酒、味精、精盐、笋片、菠菜心烧沸后，撇去浮沫，盛入碗内。把蛤蜊肉放在漏勺内用沸水烫一下，倒入盘内，与碗内的汤同时上桌。食前再将蛤蜊肉倒入汤碗内，撒上胡椒面及香菜末。

特　点

此菜蛤蜊肉质鲜嫩，汤鲜，清淡可口。

一〇三、韭青炒蛏子*

原　料

蛏子……………………………………………………五两

韭青……………………………………………………二两

熟猪油…………………………………………………一两

清汤④…………………………………………………一两

精盐……………………………………………………五分

绍酒……………………………………………………一钱

味精……………………………………………………二分

芝麻油…………………………………………………一钱

---

* 蛏子是一种软体动物，介壳长圆形（如三、四寸长的粗蕈杆），淡褐色，生活在海滩泥中，多产于胶东沿海，初春产的质量最好。

制　法

1. 将鲜蛏子用清水洗净，在沸水内烫至开口，剥去外壳洗净（大的可切成一寸长左右的块，小的不切）。韭青择洗净，切成一寸长的段。

2. 炒勺内放入猪油，在旺火上烧至九成热时，放入蛏子肉。用手勺快速搅匀煸炒，随即放入清汤、精盐、韭青、绍酒、味精，把勺颠翻两下，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜鲜美适口，是海鲜佳肴之一。

一〇四、木樨蚬子

原　料

蚬子肉[19]……………………………………三两
水发木耳……………………………………三钱
鸡蛋……………………………………四个
精盐……………………………………五分
葱末……………………………………一钱
绍酒……………………………………一钱
味精……………………………………二分
熟猪油……………………………………二两

制　法

1. 将蚬子用清水洗净，放入沸水锅内烫开，捞出。将肉剥出，抽去肉中的黑线，用水洗净，放入碗内，加鸡蛋、葱末、精盐、木耳、绍酒、味精，用筷子搅匀。

2. 炒勺内放入熟猪油，在旺火上烧至八成热，将蚬子肉、鸡蛋等倒入勺内，颠翻几下，鸡子炒熟呈黄色即成。

特　点

此菜黄白相间，肉嫩味美。

一〇五、韭青炒海肠子*

原　料

鲜海肠子……………………………………六两

韭青……………………………………………三两

精盐……………………………………………六分

味精……………………………………………二分

熟猪油……………………………………一两半

制　法

1. 把海肠子两头剪去，在清水中冲洗干净，切成一寸长的段，在沸水中稍烫，立即捞出沥干水；韭菜洗净后切成八分长的段。

2. 把炒勺放在旺火上，放入猪油烧至八成热，随即下入海肠子、韭青、精盐和味精，颠勺翻炒两下即成。

特　点

此菜海肠子肉鲜脆，与嫩韭青同炒，味美可口，为烟台沿海传统风味。

---

* 海肠子是一种海生软体动物，身长约一尺左右，形似“肠”，有手指粗细。我国烟台沿海一带出产较多，于冬季捕获。

一〇六、红烧海螺

原　料

鲜海螺肉……五两

油菜心……一两

冬笋……二两

水发冬菇……三钱

蒜……三分

葱……五钱

湿淀粉……六钱

鸡油……二钱

酱油……五钱

白糖……二钱

醋……一两

清汤④……三两

绍酒……一钱

精盐……二钱

熟猪油……一斤（约耗二两）

制　法

1. 将鲜海螺肉加盐（一钱五）和醋揉搓，再用清水洗两遍，洗净杂质，片为两片，在肉的外面每隔一分半宽，剞上十字花刀（深度为肉的二分之一），再切成五分宽、一寸长的块，放在碗内加入湿淀粉（一钱）渍匀；大葱切斜刀片；蒜切成薄片；冬笋切成一寸二分长、五分宽、二分厚的片；油菜

心切一寸五长的段。

2．炒勺内放熟猪油一斤，烧至九成热，将海螺肉放入一炸，即倒在漏勺内，沥去油。

3．炒勺内放熟猪油一两，烧至六成热时，放入葱蒜炸出香味时，加入清汤、白糖、酱油、精盐（五分）、冬菇、冬笋、海螺肉、油菜心、绍酒，移至微火上煨三分钟，再用湿淀粉（五钱）勾芡，淋上鸡油即成。

特　点

此菜海螺肉脆嫩，味道鲜美。

一〇七、油爆海螺

原　料

鲜海螺（带壳）……………………………二斤
水发木耳……………………………………三钱
葱……………………………………………一两
蒜……………………………………………三分
精盐…………………………………………五分
粗盐…………………………………………五钱
绍酒…………………………………………一钱
湿淀粉………………………………………三钱
味精…………………………………………二分
清汤④………………………………………一两
醋……………………………………………五钱
熟猪油………………………一斤（约耗二两）

制　法

1．将海螺外壳砸破，取出肉，摘去尾肠，去掉头部黑膜，用醋和粗盐揉搓洗净，再用清水冲洗净，片成一分半厚的薄片。大蒜切成薄片，大葱切成三分长的小段。清汤、绍酒、味精、精盐、湿淀粉放入碗内调匀成汁，待用。然后炒勺内放入猪油一斤，在旺火上烧至八成热时，将海螺肉倒入炸一下（约耗油一两），随即捞出。

2．勺内留油一两，用旺火烧至十成热时，放入葱蒜炸出香味后，再放入海螺肉、木耳，迅速倒入调好的汁，颠翻几下即成。（在炒时动作要迅速，否则炒老，使海螺肉失去鲜美味道。）

特　点

此菜黑白相间，食之脆嫩鲜美。

一〇八、双爆菊花

原　料

鲜海螺……………………………………………一斤
鲜墨鱼……………………………………………六两
湿淀粉……………………………………………二钱
鸡汤………………………………………………二两
葱…………………………………………………三两
蒜苗………………………………………………五钱
精盐………………………………………………五分
粗盐………………………………………………二钱

绍酒……………………………………………………五钱

味精……………………………………………………三分

熟猪油……………………………………半斤(约耗二两)

制　法

1. 把海螺硬壳砸破,取出肉,挤尽肠脏。海螺肉加粗盐反复揉搓，用清水洗去粘性和黑色的杂物；洗净后，片成两半，剞上十字花刀，再切成六分见方的块。鲜墨鱼抽去软骨，切去头尾，摘去肠脏，剥去皮，切去四边的筋杂，剞上十字花刀，切成六分见方的块。将海螺肉与墨鱼肉用沸水烫过，捞出沥干水。大葱片开，与青蒜均切五分的段。碗内加鸡汤、精盐、味精、绍酒、湿淀粉对成汁待用。

2. 炒勺内放入猪油，用旺火烧至八成热时，将海螺肉、墨鱼肉倒入油内一炸，迅速捞出。炒勺内留油一两，用中火烧至五成热，放入葱炸出香味，把海螺、墨鱼、蒜苗和对好的汁倒入，颠翻两下炒勺，盛入盘内即成。

特　点

此菜呈白色,肉质脆嫩鲜美,色调美观,形似菊花,故名。

一〇九、油爆双片

原　料

海螺肉……………………………………………………三两

鸡胗……………………………………………………四两

笋片……………………………………………………二两

葱……………………………………………………五钱

蒜……………………………………………………二钱

精盐……………………………………………………五分

绍酒……………………………………………………一钱

味精……………………………………………………二分

湿淀粉…………………………………………………三钱

清汤④…………………………………………………二两

花生油…………………………………一斤(约耗二两)

制　法

1. 将海螺肉、鸡胗切成半分厚的薄片。葱切成八分长的段，蒜切成片。碗内加清汤、绍酒、味精、精盐、湿淀粉对成汁。

2. 炒勺内放入花生油一斤，用旺火烧至八成热，把海螺、鸡胗同时放入一炸，立即捞出。

3. 炒勺内留油一两，用中火烧至六成热，放入葱、蒜、笋片炒几下，随即把海螺、鸡胗和对好的汁，倒入勺内，颠翻两下，盛入盘内即成。

特　点

此菜呈白色，质地脆嫩，口味清淡。

一一〇、温拌蜇头

原　料

水发海蜇头……………………………………………五两

熟鸡蛋皮………………………………………………半两

香菜……………………………………………………半两

水发海米……………………………………………三钱
芥末面……………………………………………五钱
酱油………………………………………………一两
醋…………………………………………………八钱
芝麻油……………………………………………五钱

制　法

1．水发海蜇头片成半分厚的片，在沸水内烫一下，捞出沥净水；熟鸡蛋皮切成半分宽、一寸半长的丝；香菜摘去叶，洗净，切成寸段。将以上各料盛入盘里（海蜇垫底，蛋皮丝及香菜撒在上面），水发海米撒在菜的上面。

2．芥末面放入小碗内，用沸水三钱（分两次用）浇入芥末面中，用筷子搅匀，如稠度大可再浇上点沸水，继续搅几下，成糊，用盘子盖住焖十分钟，焖好后将芥末糊倒在海蜇上。

3．炒勺内放入芝麻油，烧至七成热时，加入醋和酱油一烹，随即浇在菜上即成。吃时需拌匀。

特　点

此菜海蜇脆而韧，芥末味浓，是冬季食用的凉菜。为胶东沿海一带的传统吃法。

禽 蛋 菜 类

一一一、德州扒鸡

原　料

活鸡……………………………五只(约重十斤)

口蘑……………………………………………二钱

姜………………………………………………三钱

酱油…………………………………………一斤半

药料[20]…………………………………………二钱

精盐……………………………………………四两

饴糖……………………………………………二两

花生油…………………………十斤(约耗六两)

制　法

1. 在活鸡脖下用刀割开，放净血，用摄氏七十度至八十度热水冲烫后，去净羽毛（水温不宜太热或太凉，水太热不易拔去细毛，炸后色泽发白，水凉则炸后色不美观）。剥去脚爪上的老皮，在鸡腹下近肛门处横开一寸长的刀口，取出内脏、食管，割去肛门，用清水冲洗干净。将鸡的左翅自脖下刀口插入，使翅尖由嘴内侧伸出，别在鸡背上；将鸡的右翅也别在鸡背上。再把两大腿骨用刀背轻轻砸断并起交叉，将两爪塞入鸡腹内，晾干水分。

2. 饴糖加清水（半斤）调匀，均匀地抹在鸡身上。锅内放入花生油，在中火上烧至八成热，将鸡入油炸至金黄色捞出，沥干油。

3. 锅内加清水（以漫过鸡为度），把炸好的鸡放入锅内，加药料（用洁布包扎好）、生姜(用刀稍拍)、精盐、口蘑、酱油，用铁箅子将鸡压住，在旺火上烧沸，撇去浮沫，移至微火上焖煮（保持似开非开，但不能滚沸），至鸡酥烂时即可。煮鸡时间要根据不同季节和鸡的老嫩而定。捞鸡时切勿损坏鸡皮，影响美观。煮鸡的原汤可留作下次煮鸡时继续使用，鸡肉香味更加醇厚。

特　点

此菜扒鸡表皮光亮，色泽红润，肉质肥嫩，热时手提鸡骨一抖，肉骨随即分离，香气扑鼻，味道鲜美，是山东德州的传统风味。

一一二、奶汤鸡脯

原　料

母鸡鸡脯肉……………………………………三两
奶汤①……………………………………一斤半
清汤④……………………………………半斤
熟火腿……………………………………五钱
肥猪肉膘……………………………………一两
水发冬菇……………………………………五钱
水发玉兰片……………………………………一两

荸荠(去皮)……………………………………一两
苔菜花蕾㉑……………………………………五朵
鸡蛋清……………………………………二个
湿淀粉……………………………………二钱
精盐……………………………………五分
葱椒绍酒②……………………………………三钱
味精……………………………………二分
姜汁……………………………………一分
葱油……………………………………二两

制　法

1. 将鸡脯肉用清水泡二十分钟取出，放在案板上用刀拍松，再用刀背砸一遍，剔净白筋，砸成细泥，放入碗内，加清水（半两）拌匀。荸荠放入锅内，加清水（一斤），在旺火上煮沸，捞出晾凉后，剁成细泥，与肥猪肉膘（剁成细泥）同放一个碗内。玉兰片、冬菇切成八分见方的薄片，苔菜花蕾切成八分长的块，均在沸水中焯过，捞出沥净水分。火腿切成八分见方的片。

2. 把鸡蛋清搕入碗内，搅打起泡沫时，倒入鸡泥，加精盐（二分）、湿淀粉、肥肉泥、荸荠泥一起搅匀成馅待用。

3. 炒勺内放入葱油（一两），在中火上转动一下，使油沾满勺底，然后移至小火上（火越小越好，以免煎黄）。手在清水中蘸过后，拿起馅挤成核桃大的丸子，用羹匙舀入炒勺内（用手铲拨动，以免粘在一起），舀完后再翻动几下，煎至两面硬皮，颜色发白时，压成扁圆形，盛入碗内。碗中

再加入奶汤（四两）、葱椒绍酒（二钱）、精盐（一分），上笼用旺火蒸五分钟取出，滗去原汤，扣在汤碗内，再把苔菜花蕾摆在上面。

4．炒勺内放入葱油(一两)，在中火上烧至五成热时，放入奶汤、清汤、精盐、冬菇和玉兰片烧至汤沸，撇去浮沫，再加入姜汁、味精，淋入葱椒绍酒，浇在汤碗内，撒上火腿片即成。

特　点

此菜色白而亮，鸡脯绵软，奶汤鲜醇，气味香郁，是宴席中常用的汤菜。

一一三、盐　水　鸡

原　料

宰好的鸡……………………………一只(约二斤)

精盐……………………………………三钱

葱段……………………………………一两

姜片……………………………………五钱

清汤④…………………………………二斤

花椒……………………………………五分

猪肉皮…………………………………五两

制　法

1．宰好的鸡洗净，放入锅内，加水（水须漫过鸡）用旺火烧沸，撇去浮沫，再移到中火上煮，至五成熟时捞出，将鸡劈为两爿。将生猪肉皮刮洗净，放入沸水锅内煮五分

钟，捞出切成一分宽的细长条。

2．将鸡、肉皮、清汤、精盐、葱姜、花椒均放入小瓷盆内，再上笼蒸两小时后取出，捞出葱姜、花椒、肉皮不用，撇去汤面上的浮油、浮沫，晾凉（夏季须在冰箱内冰透）。将鸡切成三分宽的长条块与汤冻一起装入盘内即成。

特　点

此菜鸡肉清香，烂而不腻，汤冻透明味鲜，常用于冷拼盘。

一一四、筒　子　鸡

原　料

宰好的肥母鸡……………………一只(约重二斤半)

花椒……………………………………………三分

丁香……………………………………………一分

小茴香…………………………………………一分

白芷……………………………………………二分

葱段……………………………………………三两

姜丝……………………………………………五钱

精盐……………………………………………四钱

绍酒……………………………………………一两

制　法

将鸡用水洗净，加盐、葱、姜丝在鸡周身揉搓一遍。把葱、姜丝、花椒、绍酒、丁香、白芷、小茴香拌匀，灌入鸡腹内，上笼蒸一小时半取出晾凉，去掉腹内香料，把鸡剁成

一寸半长、四分宽的长方块，摆入盘内即成。

特　点

此菜鸡肉肥美，有五香味，是佐酒佳肴。

一一五、福山烧小鸡

原　料

宰好的小鸡……………………………一只(约重一斤)
饴糖…………………………………………二钱
五香面………………………………………五分
八角…………………………………………一钱
精盐…………………………………………三钱
葱……………………………………………一两
姜……………………………………………五钱
酱油…………………………………………三钱
高粱秸……………………………………一段(四寸长)
花生油……………………………………二斤(约耗二两)

制　法

1. 将鸡洗净，剁去鸡小腿。把姜片（二钱）、葱丝（四钱，切成三分长）、八角（压碎）与精盐（二钱）均匀地撒在鸡身上腌三小时后，用洁布搌干。再把鸡的两条大腿骨砸断，在鸡肚下割六分长的小口，把鸡的两条大腿叉起来插入腹内，同时把高粱秸顺着肛门处插入，撑在鸡胸脯下头的软骨上，然后在鸡身上均匀地抹上一薄层饴糖。

2. 锅内倒入花生油，用旺火烧至八成热时，将鸡放入，

炸至呈紫红色捞出。

3. 把葱（六钱）、姜（三钱）均切成末，与五香面拌匀填入鸡腹，将鸡放在盘里，浇上酱油，撒上精盐，上笼用旺火蒸十五分钟取出，抽出鸡腹内高粱秸即成。

特　点

此菜色泽红润光亮，肉嫩味香，系福山县传统菜肴。

一一六、扒　雏　鸡

原　料

宰好的雏鸡……………………………三只(约重二斤)
鲜核桃仁…………………………………………二钱
熟青豆……………………………………………三钱
酱油……………………………………………一两半
清汤④……………………………………………一斤
白糖………………………………………………三钱
鲜花椒……………………………………………一枝
葱…………………………………………………一两
姜…………………………………………………一钱
精盐………………………………………………三钱
湿淀粉……………………………………………三钱
花生油………………………………三斤(约耗二两)
熟猪油……………………………………………一两
葱油③……………………………………………二钱

制　法

1．将鸡由尾部至脖子从脊背中间劈开，用手往两边掰开，剔去大骨，剁去嘴、爪、翅尖，把酱油（一两）抹在鸡肉上。

2．锅内放入花生油，旺火烧至八成热，将鸡入油炸至六成熟(呈淡红色)时捞出。

3．炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至六成热时，放入白糖炒至呈红色，加清汤、葱（切段）、姜（切片）、酱油、精盐烧沸，撇去浮沫。将鸡（皮面朝下）放入汤勺内，盖上盘子，移至微火上㸆至汤剩三分之二（鸡已九成熟）捞出，放在砧板上，把其余骨剔净（注意鸡皮保持完整），大块肉用手撕开，放在大汤碗内（鸡皮朝下），将鸡脖、骨头剁成寸段放在鸡肉上，倒入煮鸡的原汤，上笼蒸二十分钟取出，扣在盘内。把汤滗在炒勺内，湿淀粉勾芡烧沸，淋上葱油，浇在鸡上，鲜花椒（用沸水烫过）摆在鸡的中间，撒上鲜核桃仁、青豆即成。

特　点

此菜鸡肉嫩烂，味道香郁，肉与汤汁红润，缀以白色桃仁、绿色青豆，形色美观。

一一七、烤小雏鸡

原　料

宰好的雏鸡……………………一只(约重一斤)

葱……………………………………………五钱

姜……………………………………………………五钱
绍酒…………………………………………………五钱
酱油…………………………………………………一两半
花椒…………………………………………………二十粒
生菜㉒ ……………………………………………一两
清汤④ ……………………………………………六两
葱油③ ……………………………………………一两

制　法

1．将鸡从脊部入刀一劈两爿；把生菜消毒洗净，切成宽五分、长二寸的条，放入小盘内；葱切大段、姜拍扁。

2．将鸡装入烤盘内，加上葱、姜、绍酒、花椒、清汤；把酱油浇在鸡身上，再加上大葱油。

3．将装鸡的烤盘，装入烤炉内，旺火烤十分钟左右，至鸡呈金黄色取出。把鸡剁成宽四分、长一寸的条块，摆入盘内成整鸡形，浇上烤鸡的原汤即成。食时外带生菜。

特　点

此菜色泽金黄，肉嫩鲜香。以生菜佐食，别有风味。为青岛“三烤”菜肴之一。

一一八、油烹雏鸡

原　料

宰好的雏鸡………………………一只（约重一斤）
小茴香粒……………………………………五个
葱椒绍酒② ………………………………一两

酱油……………………………………一两二钱

姜汁……………………………………一钱

辣酱油…………………………………二钱

花椒面…………………………………一分

花生油……………………………二斤(约耗一两半)

制　法

1. 将宰好的鸡洗净，摘去毛根，用刀从脊背自脖颈至后尾劈为两爿，用手掰开，剔去筋骨，靠近鸡头处剁断鸡颈，但颈外皮不要割断。用刀背砸断鸡翅大转弯处，剁去鸡爪、嘴、眼。在鸡大腿内侧和小腿外皮开一刀口，把小腿骨砸断抽出（大腿骨与小腿骨之间的关节保留），再将大腿骨下关节处砸断，在刀口处抽出大腿骨。把脊骨剁成两段。

2. 将鸡放入碗内，加酱油、葱椒绍酒、姜汁、小茴香（用刀拍碎）均匀撒在鸡肉上，腌二十分钟，取出搌干水分。

3. 炒勺内放入花生油，在旺火上烧至八成热，把雏鸡放入油内（油温须保持八成热），炸至八成熟(呈淡红色)时捞出。待油温至九成热时，再将雏鸡放入油内炸至呈枣红色（鸡在油内已炸不出响声）取出，剁成一寸二长、七分宽的块，原样摆入盘内。

4. 把腌鸡的余汁倒入勺内，在旺火上一烹，随即倒在鸡上即成。辣酱油和花椒面分别放入小碟上桌，供蘸食。

特　点

此菜皮酥肉烂，味鲜香。

一一九、黄 焖 鸡

原　料

宰好的雏鸡……………………………一只(约重一斤)

甜面酱……………………………………………六钱

葱片………………………………………………五钱

姜片………………………………………………一钱

酱油………………………………………………五钱

清汤④……………………………………………八两

花椒………………………………………………一分

八角………………………………………………三分

绍酒………………………………………………五钱

精盐………………………………………………四分

湿淀粉……………………………………………六钱

花生油…………………………一斤半(约耗一两)

花椒油……………………………………………一钱

制　法

1. 将宰好的鸡洗净，从脊骨中间劈为两爿，剁去嘴尖与爪，用甜面酱（三钱）浸渍，再用湿淀粉（三钱）沾匀。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至六成热时，将鸡入油炸一分钟，至鸡皮呈黄色捞出。炒勺放入油（三钱），加进葱、姜、花椒、八角，炸出香味后，加入甜面酱略炒，再放酱油(二钱)、清汤、精盐，然后将鸡块放入锅内，烧开后撇去浮沫，移至微火上，加盖煨炖十分钟，至汤熗去一半时捞

出。抽去脊椎、大腿骨，肉皮面朝下，放在砧板上，剁为三分宽的长方块，原样摆入盘内，再将炖鸡的余汤倒上，放入笼内用旺火蒸二十分钟取出。原汤滗出，鸡肉扣入盘内。

3．将蒸鸡的原汤倒入炒勺，加入酱油(三钱)、绍酒烧沸，撇去浮沫，用湿淀粉勾芡，淋上花椒油，浇在鸡上即成。

特　点

此菜汁红润发亮，鸡肉酥烂香浓。

一二〇、柴　把　鸡

原　料

宰好的肥母鸡……………………一只(约重一斤半)

水发玉兰片……………………………………三两

水发冬菇………………………………………三两

熟火腿…………………………………………二两

咸雪里蕻梗……………………………………六根

酱油……………………………………………二钱

葱………………………………………………二钱

姜………………………………………………二钱

清汤④……………………………………………一斤半

葱椒绍酒②……………………………………六钱

精盐……………………………………………五分

制　法

1．将宰好的鸡剁去鸡爪，洗净，放入锅内加水煮至五成熟捞出，用清水洗净，剔去鸡骨，把鸡肉切成一寸八分长、

一分半宽的条。火腿、玉兰片也切成同样长、宽的条。冬菇切成一分半宽。雪里蕻梗切成四寸长的段，每段劈成四半，共劈成二十四根细条，在热水中洗过。

2．把玉兰片、冬菇、火腿各两条相间摆齐，再把鸡肉条整齐地摆在上面（鸡皮朝下，不够长度的摆在中间），成二十四份，每份用雪里蕻梗条从中间捆成柴把形状，摆入瓷碗内成马鞍形。鸡骨剁成一寸长的块，盖在柴把鸡上，放入葱段、姜（拍扁）、葱椒绍酒（三钱）、精盐（三分）、清汤（三两），上笼用旺火蒸一小时，取出葱、姜不要，将鸡扣入大汤碗内。

3．炒勺内放入清汤（一斤二两），滗入蒸鸡的原汤，加酱油和精盐烧沸后，撇去浮沫，放入葱椒绍酒，浇到鸡肉上即成。

特　点

此菜汤清香味醇，鸡肉鲜嫩。

一二一、布　袋　鸡

原　料

雏鸡……………………………一只（约重一斤）
瘦猪肉……………………………………四两
水发口蘑…………………………………五钱
水发海米…………………………………五钱
水发玉兰片………………………………五钱
火腿………………………………………三钱

葱……………………………………………………五钱
姜……………………………………………………三钱
精盐…………………………………………………四分
酱油…………………………………………………八钱
湿淀粉………………………………………………三钱
清汤④ ……………………………………………四两
绍酒…………………………………………………八钱
味精…………………………………………………三分
葱油③ ……………………………………………二钱
花生油……………………………二斤(约耗三两)

制 法

1. 将鸡宰杀后，用热水（水温摄氏八十度）烫过、退毛，摘净毛根，洗净。从鸡颈刀口处割断颈骨（皮不要割断），用细绳拴住颈骨吊起，用小刀自颈部往下剔至尾尖和两条小腿、两翅上节骨，连肉带皮翻剥下来（皮已朝里，注意不要把鸡皮弄破），切去肛门大肠，摘去内脏。在小腿骨、翅骨上节骨处剁断，将鸡皮翻过，成原鸡形，切去翅稍、嘴尖、爪尖。

2. 将瘦猪肉剔去筋皮洗净。猪肉、口蘑与玉兰片均切成一分半见方的丁，并用沸水焯过。火腿也切一分半见方的丁。

3. 炒勺内放入花生油（一两半），中火烧至五成热时，放葱（二钱切末）、姜（一钱切末）、肉丁煸炒一分钟，再放入玉兰片、口蘑、火腿、海米、酱油（五钱）、精盐(二分)、绍酒（五钱)，继续煸炒二分钟，盛入碗内，再从鸡颈

刀口处装入鸡肚内，成“布袋鸡”，用二寸长的竹扦将鸡颈刀口别住。再用针在鸡肚上刺几个眼。

4. 将花生油倒入勺内，旺火烧至七成热时将“布袋鸡”放入油内炸，至皮面呈淡红色时，用小铲翻转拨动炸二分钟捞出，盛入大碗内（腹朝下），加入清汤（三两）、酱油(二钱）、绍酒（三钱）、精盐（二分）、葱（三钱切段）、姜（二钱切片），入笼蒸二小时取出，将鸡放入盘内（腹朝上）。

5. 蒸鸡的原汤滗入炒勺内，再放入酱油（一钱）、清汤（一两）、湿淀粉勾芡，沸后撇去浮沫，再加入葱油、味精调匀，浇在鸡上即成。

特　点

此菜鸡肉软嫩，馅香，味美，不腻。

一二二、苹　果　鸡

原　料

苹果*……………………………五个（约重二斤半）
雏鸡肉（去皮去骨）……………………………一斤
熟瘦火腿……………………………………五钱
水发口蘑……………………………………五钱
葱……………………………………………二钱

---

* 山东苹果的品种很多，制菜宜选用大国光、青香蕉等。其果肉脆嫩，吃后嘴内无渣，作菜遇热时，又能保持柔韧性。

姜……………………………………………………三分
清汤④……………………………………………半斤
白糖………………………………………………一钱
酱油………………………………………………二钱
精盐………………………………………………三分
葱椒绍酒②………………………………………五钱
味精………………………………………………三分
湿淀粉……………………………………………三钱
葱油③……………………………………………一两

制　法

1．将鸡肉洗净，在鸡肉上面每隔一分宽剞成斜十字交叉状的刀纹，深为鸡肉的二分之一，然后再切成三分见方的小块；口蘑片成薄片；火腿切成二分见方的丁；葱姜切丝。把鸡肉、口蘑、火腿、葱、姜、葱椒绍酒（三钱）、葱油（五钱）、酱油、白糖放入碗内拌匀成馅。

2．将苹果洗净削去皮，用小刀在苹果梗处拉一个八分见方的口，并取下作盖。再从方口处挖出苹果核，成一空罐形（苹果壁厚为四分），放入沸水稍烫捞出。把拌好的鸡肉馅填入苹果内，盖上苹果盖，逐个放入粗瓷碗内，上笼用旺火蒸熟（约半小时），取出滗净原汤，把苹果放入汤碗内。

3．炒勺内放入清汤、精盐、葱椒绍酒（二钱）烧沸，用湿淀粉勾芡，加上味精，淋入葱油，浇在苹果上即成。

特　点

此菜表面色白光亮，鸡肉鲜嫩，并有浓郁的苹果香味。

一二三、鸡 里 爆

原　料

鸡脯肉……………………………………………三两
猪肚头……………………………………………六两
鸡蛋清……………………………………………二个
蒜末………………………………………………五分
清汤④ ……………………………………………一两半
精盐………………………………………………八分
绍酒………………………………………………二钱
湿淀粉……………………………………………八钱
碱粉………………………………………………三分
味精………………………………………………三分
熟猪油……………………………一斤半(约耗二两)

制　法

1. 将鸡脯肉片成一寸长、四分宽、半分厚的片，放碗内加入鸡蛋清、精盐（四分）、湿淀粉（五钱）抓匀。

2. 将肚头剥去脂皮硬筋洗净，从中间片开成二分厚的片。在片的两面剞成一分宽的斜直刀纹，刀口深度均为肚头厚度的一半（剞好后提起来呈网状）。再剁成四分见方的块，放入碱水（半斤）泡五分钟捞出，用清水洗净碱性。碗内放入清汤、绍酒、味精、湿淀粉、精盐对成汁，待用。

3. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，将鸡片入油拨散，划透捞出。把肚头放入沸水中一烫捞出，随即将肚

头放入九成热的油内一炸（三秒钟），倒入漏勺内。炒勺内加入油五钱，烹入蒜末，将鸡片、肚头和对好的汁倒入，颠炒几下，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽洁白，肚头脆嫩，鸡肉鲜香。蘸虾油食之，别有风味。

一二四、鸡丝苤蓝

原　料

鸡脯肉……………………………………一两半
酱苤蓝……………………………………二两
韭黄………………………………………二两
姜…………………………………………二分
鸡蛋清……………………………………半个
湿淀粉……………………………………二钱
奶汤①……………………………………一两
绍酒………………………………………三钱
精盐………………………………………五分
芝麻油…………………………半斤（约耗八钱）

制　法

1．将鸡脯肉片成半分厚的片，再切成二寸长、半分粗的细丝，放在碗内，与蛋清、湿淀粉、精盐（三分）拌匀渍好。姜切成细丝。韭黄择洗干净，切成一寸半长的段，沸水焯过。酱苤蓝切成一寸半长、半分粗的细丝，用凉水浸泡十

分钟，另换清水洗净咸味捞出，攥干水分。

2. 炒勺内放入芝麻油，在中火上烧至五成热时，将鸡丝入油划熟。取出待用。

3. 炒勺内留油（七钱），在旺火上烧至六成热时，放入姜丝、苤蓝丝、绍酒、精盐、奶汤煸炒约二分钟，盛入盘内，加韭黄、鸡丝拌匀即成。

特　点

此菜鸡肉鲜嫩，味清淡，最宜冷吃。

一二五、鸡丝拉皮㉓

原　料

鸡脯肉……………………………………………二两
绿豆干淀粉………………………………………三两
鸡蛋清……………………………………………一个
水发木耳…………………………………………三钱
芹菜………………………………………………一两
酱油………………………………………………一两
精盐………………………………………………一分
醋…………………………………………………八钱
芝麻油……………………………………………三钱

制　法

1. 将鸡脯肉切成一寸半长、半分粗的丝，放入碗内，加入精盐、蛋清、干淀粉（二钱）拌匀，再放入沸水锅内焯五至六秒钟，捞至冷开水内凉透，用漏勺捞出，沥干水分；

芹菜洗净，切成一寸长的段，沸水焯过；木耳也用沸水焯过。

2．干淀粉放入碗内，加清水五两搅成稀糊，倒入“旋子”* 内。将旋子放入大锅沸水面上，即用手扭转，使旋子在水平面上旋转。由于离心力的作用，淀粉糊均匀地摊开。将旋子连续扭转三次，淀粉糊渐热，形成厚薄均匀的“粉皮”，再将旋子一歪，让热水流进，稍烫，然后把旋子放入冷水中冷透，揭下粉皮，沥干水分，切成长一寸半、宽三分的长条，与芹菜同时装入盘内。

3．将鸡肉丝装入盘内的粉皮上，木耳撒到鸡丝上，再将酱油、芝麻油、醋倒入即成。

特　点

此菜鸡肉嫩，粉皮透明发亮，清爽可口，为夏季凉菜。

一二六、炒浮油鸡片

原　料

鸡脯肉……………………………………二两
冬笋………………………………………二钱
青豆………………………………………八粒
鸡蛋清……………………………………五个
湿淀粉……………………………………五分
葱末………………………………………三分
姜汁………………………………………二分

* 旋子：用薄铜板制成，平底、直径一尺、边沿高二寸的小铜锅，简称“旋子”。

精盐……………………………………………………二分

绍酒……………………………………………………三分

味精……………………………………………………二分

清汤④ ………………………………………………一两半

熟猪油…………………………………二斤(约耗二两)

制　法

1. 将鸡脯肉剔净脂皮、白筋,用刀背砸成细茸泥,盛于碗内,加鸡蛋清、湿淀粉、葱末、姜汁、精盐(一分)、清水(五分)搅拌均匀。冬笋切成五分见方、半分厚的薄片,称"鸡片"。

2. 炒勺内放入猪油,在微火上烧至四成热时,用羹匙把鸡茸泥一匙一匙地舀入油内,待浮至油面(成薄片状,不要炸老,越嫩越好)捞出,放入温开水中透出油分,待用。

3. 炒勺内留油一两,在旺火上烧至六成热时,放入笋片、青豆、绍酒、精盐(一分)、清汤、"鸡片"、味精,颠勺盛入盘内即成。

特　点

此菜颜色洁白,软嫩细腻,汁透明,味清香。

一二七、炸　鸡　椒

原　料

雏鸡脯肉(带翅骨) ………………六片(约重四两)

肥瘦猪肉………………………………………………二两

水发海米………………………………………………二钱

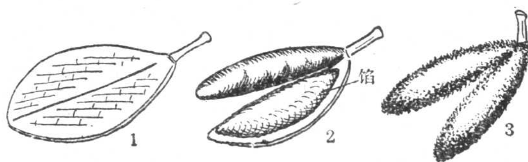
鸡蛋……………………………………………………二个

葱末……………………………………………………三分
姜末……………………………………………………二分
精盐……………………………………………………五分
面包末…………………………………………………二两
面粉……………………………………………………二两
芝麻油…………………………………………………一钱
花生油……………………………………二斤（约耗一两）

制　法

1．将翅骨节上的肉剔去，露出节骨（留骨六分长），从鸡翅大转弯处剁去骨节，切去根骨环（但鸡脯肉与翅骨仍连接不要剁断），剔去鸡脯肉上的脂皮和白筋，把肉平铺在砧板上，用刀尖在肉上均匀地戳些小眼，再用刀背把鸡脯肉砸松，成薄片状（砸时不要把肉砸断）。撒上精盐（二分）渍匀；肥瘦猪肉剁成细泥，放入碗内，加鸡蛋清（半个）、清水（半两）搅开，再加入葱姜末、精盐（三分）、海米（剁成细末）、芝麻油搅匀成馅。余下的鸡蛋（一个半）磕入碗内搅打均匀成糊。

2．砸好的鸡脯肉平铺在砧板上，顺长切为两半（骨与肉连接）共十二片（如图１），肉馅均分十二份，抹在鸡肉片上，卷成锥形的卷（如图２），先沾上一层面粉，后沾一薄层蛋糊，再沾上一层面包末。



3. 花生油放入勺内，中火烧至三成热时，用手抓住翅骨，逐个放入油内炸，使翅骨竖立与鸡肉卷成直角形，炸约四至五分钟，油温逐渐升高，炸至熟透成金黄色时捞出。每一翅骨连一对圆锥形鸡卷（如图3）。吃时改刀，保持原形摆在盘中即成。

特　点

此菜颜色金黄，外皮酥，馅肉嫩。因形状如辣椒，故名。

一二八、什锦鸡托

原　料

鸡脯肉……………………………………三两
猪肥肉膘…………………………………一两
面包………………………………………三两
水发海参…………………………………五钱
水发冬菇…………………………………五钱
冬笋………………………………………五钱
青豆………………………………………十粒
荸荠………………………………………五钱
鸡蛋清……………………………………一个
葱末………………………………………四分
姜末………………………………………二分
精盐………………………………………三分
绍酒………………………………………三钱
湿淀粉……………………………………三钱

味精……………………………………………二分

鸡汤……………………………………………三两

花生油………………………………一斤（约耗二两）

制　法

1. 将鸡肉剔净脂皮、白筋，与肥肉膘剁成泥；荸荠洗净去皮，切成细末；海参、冬笋、冬菇均切成三分见方的丁；面包剥去皮，切成长三寸、宽二寸、厚二分的大片（共三片）。碗内放入鸡肉泥、荸荠末、葱末（二分）、姜末（一分）、精盐（二分）和鸡蛋清搅匀成馅，摊在面包片上（馅厚二分）即为“鸡托”。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热时，将“鸡托”入油炸熟（两面呈金黄色）捞出，放在案板上，切成二寸长、三分宽的条，摆入盘内呈马鞍形。

3. 炒勺内放入花生油，用中火烧至六成热时，放入葱末（二分）、姜末（一分），炸出香味，放入海参、冬菇、冬笋、青豆、精盐、绍酒、鸡汤，待沸起后，用湿淀粉勾芡，加入味精，浇在鸡托上即成。

特　点

此菜鸡托色金黄，皮香脆，肉嫩，配以海参、冬笋、青豆、冬菇，色泽鲜艳，汁浓，味醇。

一二九、炸面包鸡块

原　料

雏鸡肉……………………………………………一斤

面包……………………………………………三两

面粉……………………………………………五钱

鸡蛋……………………………………………二个

花椒面…………………………………………半分

精盐……………………………………………一钱

绍酒……………………………………………一钱

酱油……………………………………………五钱

花生油………………………………一斤(约耗二两)

制　法

1．将鸡肉用刀拍一拍，在肉的两面每隔二分剞上直刀纹，深度均为肉的二分之一，然后切成八分见方的块，用精盐、酱油、绍酒、花椒面拌匀腌五分钟；鸡蛋搕入碗内用筷子搅打均匀，面包去皮搓成细末放入盘内。

2．将腌好的鸡肉滚上一层面粉后，放入鸡蛋中拖过，再沾上一层面包末。

3．炒勺内倒入花生油，在中火上烧至五成热，把鸡肉放入油内，用手铲不断拨动，约炸四分钟，见冒细泡时捞出；炒勺用旺火烧，油温至九成热时，再将鸡肉放入油内一炸，捞出，装入盘内即成。

特　点

此菜色泽金黄，外焦里嫩，蘸以花椒面佐食，味更香。

一三〇、锅贴鸡签

原　料

鸡脯肉……………………………………………五两
猪肥肉膘…………………………………………二两
菠菜叶…………………………………………十二个
鸡蛋清……………………………………………一个
鸡蛋黄……………………………………………二个
面粉………………………………………………六钱
葱丝………………………………………………三分
姜丝………………………………………………二分
湿淀粉……………………………………………一两
小茴香……………………………………………十粒
葱椒泥⑪…………………………………………三分
精盐………………………………………………八分
清汤④……………………………………………二两
熟猪油……………………………四两(约耗一两半)

制　法

1. 将鸡脯肉去掉脂皮、白筋，片成半分厚、一寸见方的片（共十二片）。剩余鸡肉剁成泥，放入碗内，加鸡蛋清、湿淀粉（三钱）、精盐（四分）、葱、姜丝、小茴香(研成细面)搅匀。把肥肉膘片成与鸡肉同样大的片（十二片），用刀尖戳上小孔，以免炸时卷起。

2. 把肥肉片平铺在案板上，抹上一分厚的鸡肉泥，盖

上一片鸡肉片，再抹上一层鸡肉泥，后盖上一个菠菜叶。如此作法共做十二块，称“鸡签”。

3. 鸡蛋黄放在碗内，加湿淀粉、面粉、清水(半两)搅匀成浓蛋黄糊，然后在“鸡签”的肥肉面蘸上一层薄面粉，再沾上一层蛋黄糊。

4. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，把十二块“鸡签”整齐地放入油内煎，待油温逐渐升高至七成热时(底面煎至发硬)，再逐块翻过煎另一面，呈淡黄色时，滗出勺内余油，随即放入清汤、精盐、葱椒泥移至微火上煨㸆，至汤汁已尽，翻勺扣在盘内（有菠菜的面朝上）即成。

特　点

此菜表皮呈黄色、酥脆，鸡肉软嫩鲜香。

一三一、蕃茄鸡球

原　料

鸡脯肉……………………………………三两
瘦火腿……………………………………二钱
黄瓜皮……………………………………五钱
水发冬菇…………………………………一钱
青豆……………………………………十五粒
蕃茄酱…………………………………一两半
葱末………………………………………五分
姜末………………………………………二分
鸡蛋清……………………………………五个

精盐……………………………………………………八分
湿淀粉…………………………………………………五钱
熟猪油……………………………………二斤(约耗二两)

制　法

1．将鸡脯肉去掉脂皮、白筋，用刀背砸成细泥，放入碗内，加鸡蛋清、精盐（五分），再加入湿淀粉(五钱)、熟猪油(三钱)、葱、姜末，用筷子顺一个方向搅匀成馅。把火腿、冬菇、黄瓜皮均切成二分见方的丁，与青豆同放入沸水烫过。

2．炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，把勺移至微火上，将鸡馅挤成直径五分大的丸子，逐个下入油内，再移至中火上，用手铲不断拨动，约炸五分钟成鸡球。另一火眼上放炒勺，加入猪油（一两），在旺火上烧至八成热时，把蕃茄酱和精盐放入勺内，用手勺搅动沸熟（蕃茄酱仍保持鲜红色），再放入火腿、冬菇、黄瓜皮炒几下，即把油内鸡球捞入炒勺内(此时鸡球已膨胀成直径一寸二大的球)，迅速颠翻炒勺，使蕃茄酱均匀地沾在鸡球上，盛入盘内即成。

若此菜用虾肉制作即称“虾球”，用鱼肉制作即称“鱼球”。

特　点

此菜色泽鲜红光亮，球形似小红苹果，软嫩鲜美，有酸、甜、咸、香味道。

一三二、绣球鸡胗

原　料

鸡胗……………………………………………一斤

猪肥瘦肉……………………………………二两

葱………………………………………………一两

姜………………………………………………二钱

酱油…………………………………………二两半

清汤④…………………………………………一斤

绍酒……………………………………………六钱

花椒……………………………………………四分

八角……………………………………………六分

砂仁……………………………………………三分

丁香……………………………………………半分

桂皮……………………………………………一分

草果……………………………………………一个

制　法

1. 将鸡胗内里黄皮撕去，从中切为两半洗净，每隔半分宽剞上十字花刀，深为鸡胗的三分之二，放入沸水中焯过（遇热后刀纹张开形如绣球）。猪肉切成四片。

2. 把花椒、八角、砂仁、丁香、桂皮、草果用净白布包扎好，与鸡胗、猪肉、清汤、清水（一斤）、酱油、姜、葱、绍酒同放入锅内，用旺火烧沸，撇去浮沫，移至微火上炖二小时，待汤熥去二分之一时，捞出鸡胗，摆入盘内即成。

特　点

此菜鸡胗形似绣球，嚼时绵软有劲，味鲜香。

一三三、爆　鸡　胗

原　料

鸡胗……………………………………五两
鸡脯肉…………………………………一两
葱末……………………………………二分
蒜黄段…………………………………二分
湿淀粉…………………………………二钱
鸡蛋清…………………………………半个
清汤④ ………………………………一两半
绍酒……………………………………一钱
酱油……………………………………二钱
精盐……………………………………二分
味精……………………………………一分
花生油……………………………一斤(约耗一两)

制　法

1．将鸡胗洗净，片去内外筋皮。在鸡胗的一面每隔半分宽用刀剞上十字花刀，每块切成两半。鸡肉切成五分见方的丁，放入碗内，加湿淀粉（一钱半）、精盐、鸡蛋清抓好渍匀。另一碗内放入清汤、酱油、绍酒、味精、湿淀粉对成汁。

2. 炒勺内倒入花生油，用中火烧至五成热，将鸡丁下入油内，用筷子拨开，炸三分钟捞出。再把油用旺火烧至八成热时，倒入鸡胗焯一下（约三秒钟），捞出。

3. 炒勺内留油（五钱），放入葱蒜，再倒入碗内对好的汁烧沸，放入鸡丁、鸡胗，在旺火上颠翻两下，盛入盘内即成。

特 点

此菜呈紫红色，形似花朵，质地脆嫩，清香不腻。

一三四、红烧鸡尾尖

原 料

母鸡尾尖……………………十六个(约重七两)

油菜心……………………………………一两

大葱………………………………………两段

湿淀粉…………………………………一两半

清汤[4]……………………………………半斤

绍酒………………………………………三钱

酱油……………………………………一两半

白糖………………………………………一钱

熟猪油……………………………一斤(约耗二两)

制 法

1. 将鸡尾尖用刀一拍，剔去骨，个大的切为两半，放入碗内，加湿淀粉（七钱）抓匀；油菜心切寸段，在沸水中烫过。

2．炒勺内放入花生油，中火烧至六成热时，放入鸡尾尖炸至呈浅红色时捞出。

3．勺内留油(一两)，烧至六成热，放入葱段炸出香味时，加入鸡尾尖、酱油、清汤、白糖、绍酒，在中火上约㸆十分钟，挑去葱段，放入油菜心，用湿淀粉勾芡，搅匀即成。

特　点

此菜色泽桔红，鲜香脆嫩，脂多不腻，别有风味。

一三五、笼蒸全鸭

原　料

宰好的填鸭……………………………一只(约重五斤)
火腿……………………………………………二两
水发口蘑………………………………………一两
水发冬菇………………………………………一两
水发玉兰片……………………………………二两
清汤④…………………………………………二斤
酱油……………………………………………一两
精盐……………………………………………二钱
绍酒……………………………………………一两
葱片……………………………………………五钱
姜片……………………………………………二钱
透明纸…………………………………………半张

制　法

1．将鸭子洗净，砸断小腿骨环，剔去鸭掌大骨，抽去

鸭舌及食管，剁去鸭嘴，在膝袋附近剁断脖颈，皮不可剁断。放入沸水锅内煮半小时（三成熟），捞至凉水内洗净，摘净毛根，抽去脊骨，割掉肛门、鸭臊。把鸭头、脖塞入胸脯内，葱、姜片塞入腹内。

2. 将火腿切成一寸半长、七分宽、一分厚的片。玉兰片用刀稍拍，撕成一寸半长、三分粗的段。口蘑、冬菇均去根洗净，每个切为两半。

3. 取沙锅一口（或鸭池），把抽出的鸭脊骨剁为两段，放在锅底，鸭腹面朝上放在鸭骨上，口蘑摆在鸭腹中间成一行，玉兰片、冬菇、火腿分别横摆在口蘑的两边，倒入清汤、酱油、精盐、绍酒，用透明纸将沙锅口盖严、捆紧（防止笼屉内汽水滴进锅内，保持鸭子鲜味），放入笼屉内用旺火蒸约三小时即熟，取出揭去透明纸，撇去浮油即成。

特　点

此菜清香、味鲜，肉烂不腻，别有风味。

一三六、冬　菜　鸭

原　料

宰好的填鸭……………………………一只(约重五斤)
冬菜………………………………………………一两
葱末………………………………………………一钱
姜末………………………………………………五分
嫩汁⑧……………………………………………六钱
酱油………………………………………………一两半

湿淀粉……………………………………………三钱
清汤④……………………………………………六两
葱油③……………………………………………一两
绍酒……………………………………………一两
白糖……………………………………………三钱
味精……………………………………………三分

制　法

1. 将宰好的鸭子洗净，放入沸水内，用微火煮至五成熟时，放入凉水内洗净，摘去毛根，剔出鸭脊背内大骨和大腿骨（但注意不可把鸭皮弄破），剁为寸块。抽去鸭舌、脖筋，割去肛门和鸭臊，剁去小腿骨环。用刀从鸭背部劈为两爿，在鸭腹内每隔五分宽斜划一刀（深度至肥肉为止），大腿根部两侧瘦肉剞成十字刀纹（深度至肥肉为止），将鸭肉放入沸水中烫一下捞出，用净布搌干水分，趁热均匀地抹上嫩汁（三钱），腹皮朝下放入鸭池（或汤碗内）。

2. 将冬菜用温水洗净，攥干水分和葱姜末、绍酒（五钱）、酱油（一两）、嫩汁、葱油（五钱）拌匀，撒在鸭肉上，鸭骨同摆在鸭肉上。放入笼内约蒸三小时，熟时取出，挑去骨头，翻扣在盘内(鸭腹朝上)。炒勺内加清汤、酱油烧沸，撇去浮沫，湿淀粉勾芡，放入绍酒、白糖、味精、葱油调匀，浇在鸭肉上即成。

特　点

此菜鸭肉香烂，味道清鲜，肥而不腻。

一三七、香 酥 鸭

原 料

宰好的肥鸭………………………一只(约重三斤)

葱…………………………………………一两

姜…………………………………………五钱

精盐………………………………………四钱

绍酒………………………………………二钱

花椒………………………………………一钱

八角………………………………………一钱

酱油……………………………………一两半

辣酱油……………………………………五钱

花椒盐……………………………………五分

花生油…………………………二斤(约耗三两)

制 法

1. 将鸭洗净，剁去小腿骨，用花椒、精盐在鸭身内外搓匀，再放上葱、姜、八角、酱油、绍酒腌约三小时取出，装在盘内，上笼用旺火蒸烂（约四小时以上）取出，滗去原汤。

2. 炒勺内放入花生油，在旺火上烧至十成热时，把鸭放入油内（先将鸭腹朝下，后翻过来），两面均炸成紫红色取出，摆入盘内即成。辣酱油、花椒盐分别装入小碟佐食。

特 点

此菜鸭皮香酥，肉烂味美。整鸭装盘上桌，用筷子一拨，肉骨即脱离，系传统风味菜。

一三八、芝 麻 鸭

原　料

宰好的鸭子……………………………一只(约重四斤)

芝麻……………………………………八钱

面包末…………………………………三两

鸡蛋……………………………………二个

面粉……………………………………一两

精盐……………………………………一两

葱丝……………………………………一钱

姜丝……………………………………五分

砂仁……………………………………五分

豆蔻……………………………………五分

丁香……………………………………二分

桂皮……………………………………三分

白芷……………………………………三分

花生油……………………………三斤(约耗三两)

制　法

1. 将鸭洗净，剁去头、脖、翅尖、小腿，用精盐把鸭身内外搓匀（不要把皮搓破），装入大盘内；将葱丝、姜丝、砂仁、豆蔻、丁香、桂皮、白芷放在鸭上，上笼蒸烂，去掉药料。

2. 把鸭剔去骨头，放在盘内，皮面朝下，肉面朝上，撒上一层薄面粉（三钱）。

3．鸡蛋搕入碗内，加面粉搅匀成糊，均匀地抹在鸭肉上，将带皮的一面沾上芝麻，肉面沾上面包末。

4．炒勺内放入花生油，在旺火上烧至七成热时，把鸭肉推入油内，先炸皮面，后炸肉面,呈金黄色时（约五分钟）捞出，切成菱形块，将有芝麻的一面朝上整齐地摆在盘内即成。

特　点

此菜色呈金黄，肉烂酥脆，芝麻浓香。

一三九、布　袋　鸭

原　料

宰好的肥雏鸭……………………一只(约重四斤)
猪肋骨……………………………………五两
母鸡腿……………………………………五两
鸡骨架……………………………………一个
猪肉………………………………………二两
水发玉兰片………………………………一两
水发口蘑…………………………………一两
水发海米…………………………………一两
水发莲子…………………………………一两
咸雪里蕻梗………………………………一两
酱油………………………………………一两
葱油③……………………………………一两
葱椒绍酒②………………………………一两

葱段……………………………………………一两
姜片……………………………………………二钱
精盐……………………………………………一钱
味精……………………………………………五分
清汤④…………………………………………四斤

制　法

1. 将鸭抽去鸭舌，摘净毛根，洗净。在鸭脖上颈割二寸长刀口（左右侧均可），切断颈骨（皮不要切断），用麻绳捆住脖骨挂起（便于剔骨），顺着鸭颈两边用小刀把皮剥至尾部，此时鸭的脊、胸、腹骨已全部剔出，鸭肉已翻转向外，皮在里面（鸭头、腿、翅留骨不剔）。然后把鸭肉皮面翻过来成原形，并将小腿骨和翅骨敲断。

2. 将猪肉、口蘑、玉兰片切成五分见方的丁。雪里蕻梗劈为两半，切六分长的段。莲子、海米用沸水焯过捞出，均放入碗内，加酱油（三钱）、葱椒绍酒（五钱）、葱油拌匀后，从鸭脖刀口处填入鸭腹内，然后用细麻绳捆住刀口，随即放入沸水内烫二分钟捞出。将鸭翅膀别在背上，用针在鸭肉上刺几个眼（使肉内汽泄出，以防煮时皮面破裂），用洁白布把鸭包起。

3. 把猪肋骨剁成二寸长的块，鸡腿剁成一寸长的块，鸡骨架剁为四半，均放入沸水煮三分钟捞出，洗净。

4. 锅内放入猪肋骨、鸡骨架，把“鸭包”放在骨架上，再放入鸡腿、清汤、酱油、精盐、葱、姜，在旺火上烧沸，撇去浮沫，盖上锅盖，移至微火上炖约三小时即熟。取出解去布包，鸭腹朝上放入大汤碗内（猪骨、鸡骨均不用），

原汤加入味精、葱椒绍酒，浇在鸭子上即成。

特　点

此菜鸭肉肥嫩，味香醇厚，烂而鲜美。

一四〇、什锦鸭羹

原　料

熟鸭肉……………………………………四两
菜花………………………………………一两
冬笋………………………………………一两
水发鱼骨㊱…………………………………三钱
水发海参…………………………………五钱
水发冬菇…………………………………三钱
水发口蘑…………………………………三钱
水发蹄筋…………………………………三钱
熟瘦火腿…………………………………三钱
青豆………………………………………十粒
葱末………………………………………五分
姜末………………………………………二分
绍酒………………………………………四钱
精盐………………………………………一钱
葱椒泥⑪…………………………………二分
味精………………………………………二分
湿淀粉……………………………………五钱
清汤④…………………………………一斤半

熟猪油……………………………………………一两

制　法

1. 将鸭肉、菜花、冬笋、口蘑、鱼骨、海参、蹄筋，均切成二分见方的丁，与青豆一起用沸水焯过。火腿也切成二分见方的丁。

2. 炒勺内放入猪油（八钱），在中火上烧至八成热时，放入葱姜末炸出香味，加清汤、精盐、葱椒泥和菜花、冬笋、口蘑、鱼骨、海参、蹄筋、青豆烧沸后，撇去浮沫，湿淀粉勾芡，再把鸭肉、火腿、熟猪油、味精搅匀，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜绚丽多彩，鲜香多味。

一四一、黄焖鸭肝

原　料

鸭肝……………………………………………一斤
水发冬菇………………………………………一两
水发玉兰片……………………………………一两
清汤④…………………………………………六两
酱油……………………………………………一两
白糖……………………………………………五钱
葱段……………………………………………三钱
姜（拍扁）……………………………………一钱
甜面酱…………………………………………二钱

绍酒……………………………………………五钱
葱椒泥[11]……………………………………五分
熟猪油……………………………………………二两

制　法

1. 将鸭肝洗净，在沸水中烫过，切成五分宽的长条，用竹扦在每条鸭肝上划上一个小口（易进汤汁）。玉兰片切成一寸长、半分厚的片；冬菇每个切为两半，均用沸水烫过。

2. 炒勺内放入猪油（一两），在中火上烧至六成热，放入白糖炒至红色时，加清汤（一两）、酱油、葱椒泥、葱、姜、玉兰片、冬菇，煸炒几下，倒入碗内。

3. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至七成热时，加甜面酱煸炒出香味，再放入鸭肝、清汤、绍酒、冬菇、玉兰片煨炖五分钟（汤剩三分之一），去掉葱、姜，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽红润光亮，鸭肝软嫩，味鲜美，营养丰富。

一四二、雪花鸭肝

原　料

鸭肝……………………………………………四两
鸡蛋清…………………………………………一个
湿淀粉…………………………………………五钱
面粉……………………………………………二钱
咸面包末………………………………………一两

味精……………………………………………二分

绍酒……………………………………………五钱

精盐……………………………………………五分

熟猪油…………………………一斤(约耗一两)

制　法

1. 将鸭肝洗净，片成十六片（每片一分厚），加精盐、绍酒、味精渍好。

2. 碗内放入鸡蛋清、湿淀粉、面粉调匀成糊。将鸭肝片的两面均匀裹上一层糊，再将其中的一面沾上一层面包末。

3. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至六成热时，把鸭肝逐片放入油内炸透（约二分钟）捞出。有面包末的一面朝下，整齐地摆在盘内即成。

特　点

此菜鸭肝片上面洁白如雪、下面金黄，皮酥脆，里软嫩，系济南传统风味。

一四三、烩鸭胰

原　料

鸭胰……………………………………………二两

水发玉兰片……………………………………一两

水发冬菇………………………………………一两

火腿……………………………………………一两

湿淀粉…………………………………………三钱

酱油……………………………………………五钱

精盐……………………………………………三分
味精……………………………………………二分
绍酒……………………………………………一钱
花椒油…………………………………………三钱
清汤④…………………………………………一斤

制　法

1. 把鸭胰洗净后，放入温水锅内煮至水沸捞出，放在汤碗内。火腿、玉兰片均切一寸长、二分宽、半分厚的条片。冬菇切成一寸长、二分宽的扁条。

2. 炒勺内放入清汤、冬菇、玉兰片、火腿、酱油、精盐、绍酒烧沸后，用湿淀粉勾芡，加上味精，淋入花椒油，倒入鸭胰碗内即成。

特　点

此菜鸭胰质地软嫩，汤鲜味浓。配以火腿、冬菇、玉兰片，色调美观。喜食酸辣的可加入适量的胡椒面、醋，别有风味。

一四四、氽芙蓉蛋

原　料

鸡蛋清…………………………………………四个
清汤④…………………………………………八两
精盐……………………………………………三分
酱油……………………………………………一钱
菠菜心…………………………………………五钱

制　法

1. 将菠菜心洗净，切八分长的段。鸡蛋清放入碗内与清汤(一两半)、精盐搅匀，上笼用中火蒸约四分钟取出（不宜蒸老）即成“芙蓉”。

2. 炒勺内放入清汤，在中火上烧沸后加入酱油、菠菜，撇去浮沫，盛在汤碗内，把蒸制的“芙蓉”用手勺舀入汤碗即成。

特　点

此菜“芙蓉”洁白，菠菜碧绿，色采悦目，软嫩清口。

一四五、瓤荷包鸡蛋

原　料

鸡蛋……………………………………………………四个
瘦猪肉…………………………………………………二两
葱末……………………………………………………一钱
姜末……………………………………………………五分
精盐……………………………………………………五分
酱油……………………………………………………二钱
清汤④…………………………………………………四两
湿淀粉…………………………………………………一两
绍酒……………………………………………………三钱
味精……………………………………………………三分

制　法

1．先将猪肉剁成泥，放入碗内，加上葱姜末、精盐（二分）、酱油（一钱）、绍酒（二钱）搅匀成馅。鸡蛋磕入碗内，放上湿淀粉、精盐（二分）搅匀。

2．小勺内擦上一层油，放在中火上，将蛋汁倒入勺内（分八次）晃匀，摊成二寸直径的饼（不能烤糊，保持软嫩）。再把馅投入蛋皮中心，四边折起，用筷子夹一下，封住口（形如荷包），取出。有口的一面朝下，放在碗内，加上清汤三两，上笼用旺火蒸十分钟后，扣入盘内。

3．将蒸蛋荷包的汤滗入炒勺内，放入精盐（一分）、绍酒（一钱）、味精、酱油（一钱）、清汤（一两）煮沸、撇去浮沫，浇在鸡蛋荷包上即成。

特　点

此菜“荷包”软嫩鲜香，汤清适口，为曲阜县地方风味菜肴。

一四六、鸳鸯蛋

原　料

鸡蛋……………………………………………………六个
鸡脯肉…………………………………………………三两
猪肥肉膘………………………………………………一两
鸡蛋清…………………………………………………三个
荸荠……………………………………………………一两
湿淀粉…………………………………………………五钱

精盐……………………………………………………一钱
清汤④…………………………………………………三两
绍酒……………………………………………………二钱
葱椒绍酒②……………………………………………一钱
熟猪油…………………………………………………三分
味精……………………………………………………二分
鸡（鸭）油……………………………………………一钱
红食色…………………………………………………少许

制　法

1. 将鸡蛋放入凉水锅内，用中火煮十五分钟捞出，放入凉水内剥去外壳，每个竖切为两半，用精盐（二分）、葱椒绍酒（五分）腌渍十分钟。

2. 把鸡脯肉在清水中泡十分钟取出，去掉脂皮、白筋，用刀背砸成细泥，放入碗内，加清汤（五钱）搅匀。荸荠去皮与肥肉同剁成细泥，掺入鸡泥里搅匀待用。

3. 鸡蛋清放入碗内，用竹筷子搅打至起细泡沫时，倒入鸡泥碗内，加精盐（三分）、味精、绍酒、红食色、湿淀粉（二钱），用筷子顺一个方向搅至发稠。把鸡泥抹在有蛋黄的一面上，成原蛋状，放入盘内（鸡泥朝上），上笼用旺火蒸十分钟取出，滗去水分，整齐地摆在盘内。

4. 炒勺内放入清汤、精盐、葱椒绍酒，用湿淀粉勾芡，沸后淋上鸡（鸭）油，浇在“鸳鸯蛋”上即成。

特　点

此菜鲜嫩味香。因用鸡肉与鸡蛋制成红白两半的整个鸡蛋，名为“鸳鸯蛋”。

一四七、馅　蛋

原　料

鲜鸡蛋……………………………………………十五个
瘦猪肉……………………………………………二两半
水发海米……………………………………………二钱
水发玉兰片…………………………………………二钱
熟荸荠肉……………………………………………四钱
甜面酱……………………………………………一钱
酱油………………………………………………三钱
绍酒………………………………………………二分
味精………………………………………………一分
精盐………………………………………………一钱
葱末………………………………………………二分
姜末………………………………………………二分
清汤④ ……………………………………………五两
花椒油……………………………………………四钱
熟猪油……………………………………………四钱

制　法

1. 将瘦猪肉、海米、玉兰片、熟荸荠均切为末。

2. 炒勺内放花生油，在中火上烧至五成热时，加入葱姜末（各一分）、酱油（二钱）、肉末、精盐炒熟成馅待用。

3. 鲜鸡蛋洗净，放冷水锅中（水没过鸡蛋），在中火上煮至六成熟时(约煮二至三分钟)捞出，放在冷水盆内，将每个

鸡蛋的尖头轻轻揣破，剥一小口，用小刀将蛋清挖一小洞，倒出不熟的蛋黄。再将拌好的馅轻轻地灌在鸡蛋内。将鸡蛋口朝上，用蛋清封住小口，然后上笼蒸熟，取出，剥去蛋壳即成“馅蛋”。

4．炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至五成热，加入葱姜末（各一分），炸至出香味时，再放入甜面酱、酱油（一钱）、清汤烧沸，撇去浮沫，放入“馅蛋”。将炒勺移到微火上煨㸆三分钟，放入绍酒、味精、花椒油，盛盘内即成。

特　点

此菜蛋黄换肉馅，蛋中有肉味，肉中有蛋味，为鲁西南地区传统风味。

一四八、拔丝蛋块

原　料

鸡蛋黄……………………………………四个
面粉………………………………………一两
香蕉精……………………………………二滴
青红丝……………………………………五分
白糖………………………………………三两
猪油………………………………………一两
花生油…………………………一斤（约耗二两）

制　法

1．将鸡蛋黄放入碗内，加面粉、香蕉精和清水（五钱）搅匀成糊。

2. 炒勺内放入猪油（一两），在中火上烧至六成热时，倒入鸡蛋糊，移至微火上，摊成二分厚的薄饼，随即翻过，用手勺轻拍几下，待蛋黄饼全部煎至皮硬取出，切成一寸宽的斜方块。炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热时，将蛋块入油炸三分钟呈金黄色时捞出。

3. 炒勺内留油（五钱），放入白糖炒至呈微红色，放入蛋块，颠翻几下，撒上青红丝，盛入盘内（盘底抹上少许油，以免粘盘）即成。

特　点

此菜蛋块外酥里软，味甜香。用筷子蘸以凉水，夹起蛋块，即能拔丝。

一四九、雪里藏珠

原　料

新鲜鸽蛋……十二个
鸡蛋清……二个
白糖……二两
清汤④……四两
精盐……五分
湿淀粉……三钱
面粉……二钱
醋……五钱
葱蒜末……六分
熟猪油……一斤（约耗二两）

制　法

1. 将鸽蛋放入锅内，小火煮熟，捞至冷水中，剥去外皮，滚上一层面粉；鸡蛋清搕入碗内，搅打起泡沫，加入面粉搅匀成蛋泡糊。

2. 炒勺内放入猪油，中火烧至四成热时，将鸽蛋蘸上蛋泡糊，下入油内炸至浮起，捞出摆入盘内。

3. 碗内放入清汤、精盐、白糖、湿淀粉对成汁。

4. 炒勺内放入猪油（八钱），中火烧至六成热，放入葱蒜末、醋，待出香味时，倒入对好的汁，烧沸，浇在鸽蛋上即成。

特　点

此菜味道甜酸，软嫩可口。因鸽蛋被洁白蛋泡糊包住，形如雪里藏珠，故名。

一五〇、炸溜松花蛋

原　料

松花蛋……………………………………………六个
清汤④……………………………………………三两
醋…………………………………………………八钱
酱油………………………………………………五钱
绍酒………………………………………………一钱
葱、姜丝…………………………………………各二钱
面粉……………………………………一两半（约耗一两）
湿淀粉……………………………………………二钱

芝麻油……………………………………………一钱
花生油……………………………一斤半(约耗二两)

制　法

1. 将松花蛋去泥洗净，剥去蛋皮，每个顺长方向切为四瓣，沾上面粉，平摆在盘内。将湿淀粉、绍酒、醋、清汤、酱油放在碗内对成汁。

2. 炒勺内放入花生油，烧至六成热时，将沾上面粉的松花瓣推入油内，用手勺轻轻拨动，约炸三分钟，外表稍黄时捞出装入盘内。

3. 炒勺内留油五钱，烧至六成热时，放入葱、姜丝炸出香味，倒入对好的汁，淋上芝麻油，浇在松花蛋上即成。

特　点

此菜软嫩味香，为冬季适令菜，是济宁地方风味。

一五一、象眼鸽蛋

原　料

鸽蛋……………………………………………六个
鸡脯肉…………………………………………二两
肥猪肉…………………………………………一两
荸荠末…………………………………………五钱
咸面包…………………………………………四两
火腿末…………………………………………二分
冬菇末…………………………………………二分
嫩青菜叶末……………………………………二分

湿淀粉……………………………………………四钱
鸡蛋清……………………………………………一个
味精………………………………………………二分
绍酒………………………………………………二钱
精盐………………………………………………三分
花椒盐、辣酱油…………………………………各一小碟
熟猪油……………………………一斤半(约耗一两半)

制　法

1. 将鸽蛋放在温水中，用中火煮熟捞至凉水内，剥去外皮，切为两片。面包去皮切成长、宽各一寸半、厚二分的片（共十二片)。鸡脯肉在凉水内泡十分钟捞出，去掉脂皮、白筋，用刀背砸成细泥，放入碗内，加蛋清、肥肉末、荸荠末、湿淀粉、绍酒、精盐、味精、猪油（二钱)，用竹筷子顺一方向搅至色洁白时，即成为鸡肉馅。

2. 将鸡肉馅均匀地抹在面包片上，再把鸽蛋(黄朝下)安在馅上。火腿、冬菇、菜叶末撒在鸽蛋周围，成为“鸽蛋托”。

3. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，把“鸽蛋托”入油炸至漂起，见油冒细泡（约三分钟）捞出，摆在盘内即成。可蘸花椒盐、辣酱油食之。

特　点

此菜面包酥脆，鸽蛋、鸡肉软嫩，味道鲜美。

甜 菜 类

一五二、蜜 三 果

原 料

山楂……………………………………………半斤

栗子……………………………………………半斤

白果……………………………………………半斤

白糖……………………………………………四两

桂花酱…………………………………………一钱

蜂蜜……………………………………………一两

碱粉……………………………………………一钱

芝麻油…………………………………………一两

制 法

1. 先将山楂用水洗净，放入锅内加上清水（水浸过山楂），用中火煮至五成熟时捞出，用二分粗的细铁管捅去楂核。剥去外皮，用水冲洗干净；栗子洗净，在顶部用刀剁上“十”字刀口（只剁断外壳，深度为栗子的三分之一），放入沸水锅内煮一分钟捞出，剥去外壳，用温水洗净；白果用刀稍拍，剥去外壳放入盆内，加入沸水及碱粉一钱，用炊帚尖刷去软皮，每刷一次换一次水，反复三至四次，淘洗干净，放入沸水锅内，用小火煮二至三分钟捞出，沥净水。

2. 将栗子、白果放入盆内，加清水上笼蒸二十分钟，熟透取出，滗净水分。

3. 炒勺内放入芝麻油（五钱）、白糖（五钱），用中火炒至浅红色时，加入水半斤及白糖（三两半）、蜂蜜、山楂、栗子、白果煮，煮沸后用小火㸆至糖汁浓稠时放入桂花酱，淋上芝麻油五钱，调匀即成。

特　点

此菜色泽鲜艳，酸甜适口，味香浓。

一五三、蜜 汁 山 药 饼

原　料

山药……………………………………………………一斤
芝麻油…………………………………………………一两
糯米面……………………………………一斤（耗二两）
豆沙泥（炒好的）……………………………………二两
白糖……………………………………………………四两
桂花酱…………………………………………………一钱
花生油…………………………………二斤（约耗一两二钱）

制　法

1. 山药用水洗净，放入笼屉内蒸熟（约半小时），取出晾凉，剥去外皮，放在案板上用刀面压成细泥，加入糯米面（一两），搅匀。再将糯米面撒在案板上（以免粘板），把山药泥放在糯米面上面，堆成六分厚的大饼，此后将糯米面撒在山药饼上面（以免拿时粘手），用刀改成八分见方的

块。

2. 将豆沙用手搓成三分粗的长条，再切成三分长的块（与山药泥切等量块数）。将山药泥逐块压扁，蘸着糯米面，把豆沙泥包起，轻压成扁圆形的饼，待用。

3. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热时，放入山药饼，约炸五分钟呈金黄色捞出。

4. 炒勺内放入芝麻油、白糖（一两），在旺火上炒至鸡血红色时，加入开水（四两）、白糖（三两）、桂花酱烧沸，用漏勺捞出桂花酱渣，再移至微火上，将汁㸆浓（约五分钟），倒入山药饼，颠炒几下，使山药饼都挂满糖汁，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽红亮，皮酥脆、馅绵软，外裹蜜汁，有桂花香味。

一五四、蜜 汁 金 枣

原　料

山药……………………………………………………一斤
蜂蜜……………………………………………………三钱
豆沙馅（炒好的）……………………………………三两
干淀粉…………………………………………………二两
面粉……………………………………………………一两
白糖……………………………………………………半斤
桂花酱…………………………………………………五分
花生油……………………………………一斤半（约耗二两）

制　法

1. 将山药洗净，上笼蒸熟、去皮，用刀压成细泥，掺入面粉合匀，做成直径一寸的圆饼三十个。豆沙馅分为三十份，用山药泥饼将豆沙馅包起，成枣状的丸子，外皮滚上一层干淀粉。

2. 炒勺内放入花生油，用中火烧至六成热，把丸子逐个放入油内炸成深黄色时捞出。

3. 炒勺内留油一两，放入白糖（五钱），炒至呈红色时，加清水（二两）、白糖、蜂蜜、桂花酱㸆成浓汁，将炸好的丸子放入再㸆半分钟，颠翻沾匀汁即成。

特　点

此菜金黄油亮，形如金枣，味道香甜，入口即化。

一五五、拔丝山药

原　料

山药……………………………………………一斤

白糖……………………………………………三两

花生油……………………………一斤半（耗一两半）

制　法

1. 将山药洗净去皮，切成滚刀块，放入开水中烫过，沥净水。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至五成热，放入山药，炸至九成熟，皮呈黄色取出。

3. 炒勺内留油半两，在微火上烧至四成热，加入白糖，

炒至呈金黄色、起泡时，迅速倒入山药，将勺端离火眼颠翻，使糖汁均匀地挂在山药上（操作时注意炒糖的火候，太老、太嫩都拔不出丝来），盛入盘内即成。

特　点

此菜拔丝细长，香甜软嫩，宜于热吃、快吃。上菜时外带一碗凉开水，用筷子沾水食用。

一五六、琉璃苹果

原　料

苹果……………………………………………………一斤
白糖……………………………………………………三两
鸡蛋黄…………………………………………………一个
湿淀粉…………………………………………………二两
面粉……………………………………………………五钱
青红丝…………………………………………………二分
芝麻仁…………………………………………………二分
花生油……………………………一斤半（约耗一两半）

制　法

1. 将苹果削去皮，挖去核，切成桔子瓣形的块。蛋黄与湿淀粉混合搅匀成糊。将苹果块滚上一层薄薄的面粉，再放入糊内抓匀。

2. 炒勺内加入花生油，用旺火烧至七成热时，将苹果块一一放入油内炸，至金黄色时取出。

3. 炒勺内留油五钱，在微火上烧热，放入白糖，用手

勺搅炒，见露红色起细泡时，迅速将炸好的苹果块放入，随即把炒勺端离火眼，颠翻均匀，撒上青红丝、芝麻仁，倒在抹过油的案板上，用铁筷子逐块拨开，晾凉即成。

特　点

此菜色泽金黄透亮，外酥脆香甜，内软嫩略酸。

一五七、琉璃桃仁

原　料

核桃仁……………………………………………半斤

白糖………………………………………………三两

花生油…………………………一斤（约耗一两半）

制　法

1. 将核桃仁放入开水中泡至薄皮发软时，剥去皮后洗净，再放在开水内焯一下捞出，晾干水。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至四成热时，将核桃仁入油炸至漂起（稍变色）时捞出。

3. 炒勺内留油（五钱），在微火上烧至五成热，放入白糖搅炒，待糖熔化冒细沫时，将核桃仁倒入，颠翻勺，使糖均匀地滚在核桃仁上，随即倒在案板上，用筷子逐块拨开，晾凉即成。

特　点

此菜淡黄晶亮，桃仁酥脆、香甜。

一五八、蜜腊莲子

原　料

水发莲子……………………………………一斤

蜂蜜……………………………………一两

冰糖……………………………………三两

桂花酱……………………………………三分

熟猪油……………………………………五分

制　法

汤勺内放清水半斤，加入冰糖，用中火烧沸，至冰糖溶化后，撇去浮沫，再放入莲子，改用微火煮至汤将干时，加入蜂蜜、桂花酱、猪油，盛入碗内即成。（制作时冰糖必须适量，多则莲子不烂，少则莲子容易开花。以济南大明湖所产莲子制作为佳。）

特　点

此菜软糯香甜，蜜味甚浓，莲子入口即烂。

一五九、蜜腊银杏

原　料

白果……………………………………一斤

白糖……………………………………四两

熟猪油……………………………………五钱

桂花酱……………………………………二分

蜂蜜……………………………………………………一两

制　法

1. 将白果去皮，放入碱水中（每十斤水中，加碱五两），刷去表皮的薄膜，捅去果心，洗净，用沸水焯过。

2. 汤勺内放入清水（八两）、白糖、蜂蜜、白果在旺火上烧沸，撇去浮沫；再移至微火上，加入桂花酱、猪油，㸆至汤浓时，颠翻均匀，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽浅黄发亮，软烂香甜。因色、形似杏，故名。

一六〇、炸藿香

原　料

藿香叶（去叶茎，选用中部）………………二十片

豆沙泥（炒好的）……………………………二两

白糖……………………………………………一两半

鸡蛋清…………………………………………三个

面粉……………………………………………八钱

熟猪油…………………………一斤半（约耗一两半）

制　法

1. 将藿香叶洗净，经开水烫过，搌干水分，平铺在案板上。在每片藿香叶的半边抹上一层豆沙泥，将其叠起，使豆沙泥将另半边藿香叶粘住；鸡蛋清搕入碗内，加上面粉，用筷子搅打起泡沫成暄糊。

2. 炒勺内放入猪油，在微火上烧至四成热时，将折好

的藿香沾上一层暄糊，逐个下入油内，炸三分钟后捞出。把勺移至旺火上，烧至七成热，再把藿香放入油内重炸一分钟捞出，盛入盘内，均匀地撒上一层白糖即成。

特　点

此菜色泽鲜艳，清淡香甜，为夏季时令菜。

一六一、㸆　红　果

原　料

山楂……………………………………………二斤

白糖……………………………………………一斤

桂花酱…………………………………………一钱

制　法

1. 将山楂洗净，用二分粗的细铁管捅去核，使山楂成算盘珠形状。然后放入锅内加清水四斤，用微火煮至五成熟时捞出，剥去皮。

2. 汤勺内放清水四两，加入白糖，用中火烧沸，待糖熔化，撇去浮沫，倒入山楂，移至微火上㸆，至汁浓时放入桂花酱轻轻搅匀，倒入盘内晾凉即成。

特　点

此菜色泽红润，味酸甜。

一六二、晶糕拌梨丝

原　料

莱阳梨* ……………………………二个(约重六两)

晶糕㉔ ………………………………………四两

糖卤…………………………………………五分

桂花酱………………………………………三分

制　法

将梨去皮、去核，切成半分厚的薄片；晶糕切同样厚的片。在每两片梨中夹一片晶糕，切成半分粗的丝，整齐地摆在盘内成马鞍形状。碗内加糖卤、桂花酱调匀，浇在晶糕、梨丝上面即成。

特　点

此菜红白相间，形色美观，口味甜酸，凉爽清口。

一六三、糖拌藕

原　料

鲜嫩藕………………………………………八两

白糖…………………………………………二两

青红丝………………………………………二分

* 莱阳梨：此梨产于山东莱阳县，以皮薄、肉细、汁多、香甜著名。

制　法

将藕洗净、去皮、去节，用刀切成木梳形片，放入开水内烫一下，用冷开水洗过，捞出，装入盘内，撒上白糖、青红丝即成。

特　点

此菜制作简便，食之脆嫩，凉爽，为夏令时菜。济南称此菜为水晶藕。

一六四、水 晶 桃

原　料

大肥桃……………………………………一斤半

白糖………………………………………四两

熟猪油……………………………………八钱

晶糕㉔……………………………………三钱

香蕉精……………………………………二滴

制　法

1. 将桃去皮、去核，切成桔瓣状的块洗净，放入碗内加白糖（二两），上笼用旺火约蒸半小时取出。晶糕切成二分见方的丁。

2. 炒勺内放入清水、白糖，在中火上烧沸后，撇去浮沫，再放入猪油、香蕉精，用手勺不断搅动，㸆成浓汁，倒入盛桃的碗内，放在冰箱内冰凉取出，扣在盘内，均匀地撒上晶糕丁即成。

特　点

此菜质地软嫩，桃子蜜甜，略有酸味，清凉爽口。因形似水晶，故名。

一六五、玫瑰锅炸

原　料

鸡蛋黄……………………………………四个
面粉………………………………………一两半
白糖………………………………………三两
玫瑰酱……………………………………一钱
湿淀粉……………………………………三两
花生油…………………………一斤(约耗一两)

制　法

1. 将鸡蛋黄放入碗内，加湿淀粉（二两）、清水（七两）、面粉(半两)一起搅匀成糊。汤勺内放入清水（二两），在微火上烧沸，倒入蛋黄糊，用手铲不断搅动，成糊状（已熟），盛在平盘内，晾凉后即成软糕。然后把软糕切成一寸长、三分宽的长方条，滚上一层干面粉（约用干面粉一两）。

2. 炒勺内放入清水（二两）、白糖、玫瑰酱，用旺火烧沸，放入湿淀粉勾芡，成玫瑰酱汁。

3. 另一炒勺内放入花生油，用中火烧至七成热，将软糕条逐条放入油内炸至呈金黄色捞出，盛入盘内，浇上熬好的玫瑰酱汁即成。

特　点

此菜色泽金黄，质地软嫩，香甜，有浓郁的玫瑰味道。

一六六、栗子糕

原　料

栗子……………………………………………………一斤

白糖……………………………………………………二两

糖卤……………………………………………………五钱

青红丝…………………………………………………五分

桂花酱…………………………………………………一钱

制　法

1. 在栗子顶端剞上十字刀纹；锅内加清水三斤烧沸，放入栗子用旺火煮五分钟，捞出，剥去外皮，切成薄片。

2. 将栗子片放入碗内，加清水二两上笼用旺火蒸熟，取出，沥干水，放在板上，用刀面压成细泥。再加糖卤、桂花酱调匀，摊平（约三分半厚），上面撒上白糖和青红丝，用手将白糖和青红丝压实在糕上，切成三分宽的菱形块，整齐地摆入盘内即成。

特　点

此菜香甜味美，清凉适口。

一六七、炒三泥

原　料

水发莲子……………………………………………二两

栗子…………………………………………………三两

晶糕㉔………………………………………………二两

白糖…………………………………………………五两

青红丝………………………………………………二分

桂花酱………………………………………………三分

瓜子仁………………………………………………五分

熟猪油………………………………………………二两

制　法

1. 将栗子洗净，在栗子顶端剞上十字刀纹，在沸水锅内煮十分钟取出，剥去硬皮及软薄皮。

2. 水发莲子和栗子分别装入碗中，放入笼内旺火蒸四十分钟（蒸烂）取出，在砧板上用刀面压成细泥。

3. 炒勺内放入熟猪油（九钱）、白糖（一两半），在中火上烧至糖熔化时，加入莲子泥，改用微火炒至起沙时，即盛在盘内一边；炒勺内再放熟猪油（九钱）、白糖（一两半）、栗子泥，炒至起沙时，盛在盘内另一边；炒勺内放熟猪油（二钱），烧至五成热时，放入白糖（一两）与晶糕，在微火上（用手勺底将晶糕压碎）炒成稠泥时盛在盘子中间。

4. 炒勺内放入清水（一两）、白糖（一两）、桂花酱，烧至糖熔化时，浇在“三泥”上，再撒上瓜子仁、青红丝即成。

特　点

此菜红、黄、白三色鲜明，味酸甜，宜于夏天冷吃（可放在冰箱内冰凉）。

一六八、八宝梨罐

原　料

梨……………………………………五个(约重二斤)

白糖……………………………………………五两

糯米……………………………………………二两

瓜子仁…………………………………………五钱

青红丝…………………………………………一钱

桂花酱…………………………………………五分

桔饼……………………………………………一两

桂元肉…………………………………………一两

冬瓜条…………………………………………五钱

青梅……………………………………………一两

大红枣…………………………………………五钱

桃仁……………………………………………五钱

熟猪油…………………………………………半两

制　法

1．将梨削去外皮，在梨头切下四分之一(按梨的高度)作盖（梨把去掉)，再用小刀将梨核挖出（梨肉壁厚三分）成罐形，用开水稍烫一下，洗净搌干水分；糯米用清水淘净，放入碗内，加清水三两，放入笼内约蒸半小时至八成熟时取出。

2. 桔饼、桂元肉、冬瓜条、青梅、红枣（去核）、桃仁（去皮）均切二分的小方丁，用沸水焯过，捞出沥干水分，装入碗内，加入蒸过的糯米、白糖（三两）、桂花酱（四分）、熟猪油、瓜子仁搅拌均匀成馅。

3. 将馅装入梨罐内，盖上盖，装上梨把（用青梅切成条当梨把），盛入大盘内，入屉用旺火蒸二十分钟取出，撒上青红丝。

4. 炒勺内放入清水（一两）、白糖（二两）、桂花酱（一分）烧沸，浇在梨上即成。

特　点

此菜梨的外皮白而发亮，梨馅软嫩香甜，冷、热吃皆宜。

素　菜　类*

一六九、奶汤蒲菜

原　料

蒲菜⑫……………………………………………五两

奶汤①……………………………………………一斤半

苔菜花㉑…………………………………………一两

水发冬菇…………………………………………一两

熟火腿……………………………………………五钱

味精………………………………………………三分

姜汁………………………………………………二分

精盐………………………………………………五分

葱椒绍酒②………………………………………五钱

葱油③……………………………………………一两

制　法

1. 将蒲菜去皮，切去后梢，苔菜花去皮，均切成一寸长、三分宽、半分厚的片。冬菇片成一分厚的片；火腿切成八分长、二分宽、一分厚的象眼片。

2. 锅内加入清水，在旺火上烧至八成热时，把蒲菜、苔菜花、冬菇放入烫过捞出，沥干水分。

---

* 素菜类系指主料采用素菜的菜肴。

3．炒勺内放入葱油，在微火上烧至三成热，加入奶汤，沸后放入蒲菜、苔菜花、冬菇及精盐和姜汁；再沸后，加入味精、葱椒绍酒，盛入汤碗内，撒上火腿片即成。

特　点

此菜奶汤呈乳白色，味清淡鲜醇，蒲菜脆嫩。

一七〇、奶汤白菜

原　料

白菜心……………………………………………八两
奶汤①……………………………………………一斤
肥瘦火腿…………………………………………五钱
鲜冬笋……………………………………………五钱
水发冬菇…………………………………………五钱
葱椒绍酒②………………………………………一钱
味精………………………………………………二分
精盐………………………………………………一钱
鸡油………………………………………………五分
葱末………………………………………………三分
姜末………………………………………………二分
熟猪油……………………………………………一两

制　法

1．白菜心切成一寸半长的段，嫩菜帮一拍，撕成三分宽的劈柴块。

2．炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热，放入葱、

姜末，炸出香味时，即倒入白菜煸炒约一分钟，再加入精盐、葱椒绍酒搅匀，然后加入奶汤煮三分钟，撒上味精，盛入汤碗内。

3. 把冬笋、火腿均切成四片（每片均切为二寸长、五分宽、一分厚）。每个冬菇斜刀片成三片，与冬笋一起在沸水中烫过。将火腿、冬菇、冬笋逐片相间地摆在碗内的白菜上面，淋上鸡油即成。

特　点

此菜汤汁色白香醇，白菜鲜嫩，清口不腻。

一七一、奶汤鲜桃仁

原　料

鲜核桃仁……六两
熟火腿……二钱
水发口蘑……一钱
玉兰片……五钱
苔菜花[21]……五朵
鸡油……一钱
奶汤[1]……一斤半
精盐……五分
姜汁……二分
绍酒……一钱
味精……二分
熟猪油……一两

制　法

1. 将桃仁去膜皮，洗净，用沸水焯过，沥干水分。火腿切成薄片；口蘑一切两半；玉兰片切成薄片。把口蘑、苔菜花、玉兰片放入沸水中焯过。

2. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至六成热时，加奶汤烧沸，用微火㸆至发浓，将核桃仁和口蘑、苔菜花、玉兰片放入，再用旺火烧沸，撇去浮沫，加入精盐、姜汁、味精、绍酒，淋上鸡油，盛入汤盘内，撒上火腿片即成。

特　点

此菜汤色乳白，桃仁脆嫩，配以火腿、口蘑、苔菜花、玉兰片，色泽美观，滋味鲜香。

一七二、炝　桃　仁

原　料

鲜核桃仁……………………………………………八两
黄瓜…………………………………………………二钱
红萝卜………………………………………………一钱
鲜花椒………………………………………………一枝
鸡汤…………………………………………………五钱
酱油…………………………………………………二钱
精盐…………………………………………………二分
绍酒…………………………………………………五分
花椒油………………………………………………一钱

制　法

1．将桃仁去皮洗净，沥干水，放在盘内。黄瓜、红萝卜切成一分粗的丝。鲜花椒用刀一拍，放在桃仁上面。

2．碗内加鸡汤、花椒油、酱油、精盐、绍酒对成汁，浇在盘内即成。

特　点

此菜质地脆嫩，味道清淡，为夏季时令菜。

一七三、口蘑炒蒲菜

原　料

蒲菜⑫……………………………十棵(约重半斤)
鲜口蘑……………………………………半斤
熟火腿……………………………………三钱
姜末………………………………………二分
湿淀粉……………………………………一钱
清汤④……………………………………三两
精盐………………………………………一钱
绍酒………………………………………二钱
味精………………………………………二分
熟猪油……………………………………一两

制　法

1．将蒲菜嫩心切成寸段。鲜口蘑洗净，切成两半，在沸水中焯过。火腿切半分厚的片。

2．炒勺内放猪油，用中火烧至六成热，加入姜末一炸，

随即倒入蒲菜、口蘑、火腿煸炒约一分钟，再放入清汤、精盐、绍酒、湿淀粉、味精搅匀，颠翻两下，盛入盘内即成。

特　点

此菜呈白色，质地鲜嫩，清淡爽口。

一七四、糟煎茭白

原　料

茭白……………………………………………一斤
香糟⑨……………………………………………四钱
清汤④……………………………………………三两
奶汤①……………………………………………二两
味精……………………………………………三分
精盐……………………………………………五分
姜汁……………………………………………一钱
葱油③……………………………………………六两

制　法

1. 将茭白去皮，洗净，斜刀切成二分厚的片。每片的两面分别交叉剞成一分深的花刀。碗内放入香糟，加清汤(一两）调匀，用洁白纱布过滤，留汁待用。

2. 炒勺内加葱油，在中火上烧至四成热，移至微火，将茭白放入油勺煎透（要不断地用铲拨动，以防煎糊)，把油滗出，再加入糟汁、奶汤、清汤、精盐，移至旺火上，烧三分钟，再放入姜汁、味精，颠翻两下，倒入盘内即成。

特点

此菜茭白脆嫩，略带甜味，香糟味甚浓。

一七五、“三 美”豆 腐*

原 料

泰安豆腐……………………………………………三两
白菜心……………………………………………二两
奶汤①……………………………………………一斤
精盐……………………………………………八分
味精……………………………………………二分
葱末……………………………………………三分
姜末……………………………………………二分
鸡油……………………………………………一钱
熟猪油……………………………………………四钱

制 法

1．将豆腐上笼蒸约十分钟取出，沥干水，切成一寸长、八分宽、四分厚的片；白菜心用手撕成一寸半长的劈柴块，分别放入沸水中烫过。

2．炒勺内放入猪油，在中火上烧至五成热时，加入葱、姜末炸出香味，放入奶汤、精盐、豆腐、白菜，烧沸后，撇去浮沫，加入味精，淋上鸡油即成。

---

*泰安“三美”：山东泰安的白菜水分大，质地鲜嫩，味甜；豆腐浆细，含水量大，极嫩；水分有甘甜味道。素有“泰安有三美，白菜、豆腐、水”之称。

特　点

此菜汤汁乳白，豆腐软滑，白菜鲜嫩，味清淡爽口。

一七六、软烧豆腐

原　料

泰安豆腐……………………………………………一斤半

白糖……………………………………………二两

酱油……………………………………………三钱

清汤④ ……………………………………………三两

花椒……………………………………………十六粒

葱姜丝……………………………………………一钱

绍酒……………………………………………一钱

味精……………………………………………二分

花椒油……………………………………………一钱

芝麻油……………………………………………一两

制　法

1. 将蒸好的豆腐，削去四边的硬皮，切成大方块，放入温水锅内用微火炖煮（以去掉豆浆味），至浮起时捞出，沥干水。

2. 炒勺内放入芝麻油，用旺火烧至六成热时，放入花椒略炸，呈黄色捞出不用，即加入白糖（五钱），改用微火，炒至呈红色时，放入豆腐，并用手勺轻轻拨动，使其上色（此时动作要迅速，否则糖色发暗）。随即将葱姜丝、酱油、绍酒、味精、清汤、白糖（一两半）放入，用微火煨㸆。煨㸆时，

在每块豆腐上用竹筷扎上小洞，让其吸收调料。边㸆边晃动勺，以免糊底。㸆至豆腐呈枣红色，汁浓冒细泡时，再淋入花椒油（一钱）即成。

特　点

此菜色泽红亮，鲜嫩味美。

一七七、锅塌豆腐

原　料

豆腐……………………………………………一斤半
鲜虾仁…………………………………………一两
鸡蛋……………………………………………二个
精盐……………………………………………一钱
干面粉…………………………………………一钱
湿淀粉…………………………………………一钱
葱末……………………………………………五分
姜末……………………………………………三分
绍酒……………………………………………二钱
味精……………………………………………三分
酱油……………………………………………二钱
清汤④…………………………………………一两
熟猪油…………………………………………一两

制　法

1. 将豆腐切成一寸半长、七分宽、三分厚的长方片。把虾仁剁成泥。鸡蛋清搕入碗内，搅至起泡，加入精盐（三

分)、湿淀粉、绍酒（一钱)、味精（一分)与虾仁泥搅匀成馅。

2. 先在盘内摆一层豆腐，均匀地抹上虾馅。将剩余的豆腐盖在虾馅上。然后上笼蒸十五分钟取出，沥干水。将鸡蛋黄、绍酒（五分)、味精（一分)、精盐（三分）和面粉放入碗内搅成蛋黄糊。将蛋黄糊均匀地抹在豆腐上。

3. 炒勺内放入猪油，在微火上转动一下，待油烧至六成热时，将豆腐完整地推入勺内，两面煎至呈淡黄色时，随即加入葱姜末、清汤、酱油、绍酒、味精，用大盘盖住，焖至汁尽，扣在盘内即成。

特　点

此菜呈深蛋黄色，经煽制后，卤汁浸入豆腐，味浓鲜嫩。

一七八、烫　豆　腐

原　料

泰安豆腐……………………………………三斤
蒜泥…………………………………………一小碟
虾油…………………………………………一小碟
酱油…………………………………………一小碟
姜末…………………………………………一小碟
韭菜花酱……………………………………一小碟
辣椒油………………………………………一小碟

制　法

把豆腐切成一寸见方的块，放入锅内，加清水用微火煮沸

十五分钟后，盛在大汤碗内，上桌时用小碟内各种调料佐食。

特　点

此菜简单易作，豆腐极嫩，各种调料任意调食，别具风味。泰安俗称“水晶豆腐”。

一七九、干炸豆腐丸子

原　料

嫩豆腐……………………………………一斤半
水发海米…………………………………一两
鸡蛋………………………………………一个
酱姜芽末㉕………………………………五分
酱苤蓝末…………………………………五分
葱末………………………………………五分
香菜末……………………………………五分
精盐………………………………………一钱
甜面酱……………………………………一钱
干淀粉……………………………二斤(耗二两)
花椒面……………………………………二分
花生油……………………………二斤(耗二两)
花椒盐……………………………………二钱
糖醋汁㉖…………………………………一盘

制　法

1. 将豆腐蒸十五分钟取出，沥干水，晾凉，放在案板上，用刀面压成泥，盛入大碗内加鸡蛋、海米末、甜酱、酱

姜芽末、葱末、酱苤蓝末、精盐、花椒面、香菜末，拌匀成馅；挤成直径六分大的丸子，放在干淀粉中滚动，使其周围沾满淀粉。

2. 炒勺内放入花生油，在旺火上烧至八成热时，将丸子逐个下入油内炸一至二分钟，捞出，待油温升至九成热时，再将丸子放入油勺内炸至呈金黄色捞出，装入盘内。吃时蘸花椒盐或糖醋汁均可。

特　点

此菜豆腐丸子形如"毛栗",外焦里嫩，味道鲜美。蘸以花椒盐，则有麻辣味；蘸以糖醋汁，则有甜酸味。

一八〇、炒豆腐脑

原　料

豆腐……………………………………………………一斤
水发海米………………………………………………五钱
葱末……………………………………………………四分
姜末……………………………………………………二分
蒜末……………………………………………………四分
香菜末…………………………………………………一钱
猪油渣…………………………………………………二两
酱苤蓝末………………………………………………二钱
酱油……………………………………………………五钱
清汤④…………………………………………………二两
湿淀粉…………………………………………………三钱

花椒油……………………………………………一两

熟猪油……………………………………………一两半

制　法

1．豆腐蒸十分钟后沥干水。猪油渣切成半分见方的粒。碗内加酱油、清汤、湿淀粉对成汁。

2．炒勺内放入猪油，用中火烧到五成热，放入葱、姜、蒜末和海米稍炒，再放入豆腐、猪油渣、酱苤蓝末煸炒两分钟，用手勺把豆腐按成豆腐脑状，倒入对好的汁，烧沸后，撒上香菜末，盛在汤碗内。用手勺底在碗内豆腐脑上蹾一个窝，浇上花椒油即成。

特　点

此菜豆腐绵软柔嫩，入口即化。

一八一、海米白菜汤

原　料

白菜心……………………………………………六两

海米………………………………………………一两

高汤………………………………………………一斤

精盐………………………………………………三分

火腿………………………………………………二钱

水发冬菇…………………………………………二个

鸡油………………………………………………五分

制　法

1．将白菜心切成三分宽、一寸长的条，用沸水稍烫，

取出沥干水。海米用温水洗净。火腿切成六分长条片。冬菇每个切两片。

2. 汤勺内加入高汤、火腿、冬菇、海米、白菜条、精盐烧开，撇去浮沫，待白菜烂时盛入汤碗内，淋上鸡油即成。

特　点

此菜汤清味鲜，爽口。

一八二、珊 瑚 白 菜

原　料

白菜心……………………………………一斤
红干辣椒…………………………………三个
水发冬菇…………………………………五钱
鲜冬笋……………………………………二两
白糖………………………………………二两
酱油………………………………………六钱
绍酒………………………………………二钱
醋…………………………………………八钱
精盐………………………………………一钱
葱丝………………………………………二钱
姜丝………………………………………一钱
芝麻油……………………………………一两半

制　法

1. 将白菜心放在沸水中烫至八成熟时捞出，加精盐（七分）拌匀，腌五分钟，挤去水，再切成一寸半长的段，摆在

盘内。

2. 把冬笋去皮，去根，与冬菇、辣椒均切成一寸半长、半分宽的丝。

3. 炒勺内放入芝麻油，用中火烧到三成热时，放入辣椒丝、葱姜丝、冬菇、冬笋丝，炒二分钟，再加入清水（一两半）、白糖、酱油、醋、绍酒、精盐，烧三分钟，浇到白菜上，即成。

特　点

此菜红、白、褐三色，有酸、甜、香、辣、咸多种滋味，特别清爽。

一八三、椒油小白菜

原　料

小白菜心……………………………………半斤
水发口蘑……………………………………一两
鸡汤…………………………………………一斤
精盐…………………………………………五分
湿淀粉………………………………………五钱
味精…………………………………………二分
花椒………………………………………二十粒
酱油…………………………………………二钱
芝麻油………………………………………八钱

制　法

1. 将白菜心洗净，在沸水中烫过捞出，放在清水内洗

净，挤干水，再切成一寸长的段。口蘑片成薄片，用沸水烫过捞出。

2．汤勺内放入鸡汤，加酱油、精盐、菜心、口蘑、味精烧沸，用湿淀粉勾芡，倒入汤盘内。

3．炒勺内放入芝麻油，用中火烧至五成热时，放入花椒，炸至色黄时取出(花椒不用)，将油浇在汤盘内白菜上即成。

特　点

此菜白菜心嫩，汤汁鲜美，有浓郁的花椒香味。

一八四、栗子烧白菜

原　料

白菜……………………………………………一斤半
栗子……………………………………………三两
鸡汤……………………………………………三两
白糖……………………………………………三钱
酱油……………………………………………六钱
味精……………………………………………二分
绍酒……………………………………………二钱
葱末……………………………………………五分
姜末……………………………………………三分
花生油………………………………二斤(约耗一两半)
花椒油…………………………………………一钱

制　法

1．将白菜撕成一寸半长的条。栗子外皮切上十字花纹，

放入沸水煮至七成熟，剥去皮，将栗仁切成半分厚的薄片。

2. 炒勺内放入花生油，在旺火上烧至八成热时，把白菜下入油内约炸四分钟捞出。再把栗子片入油炸至漂起时捞出。炒勺内留油半两，加白糖(三钱)炒至鸡血红色时，放入葱、姜末炸出香味，把炸过的白菜、栗子倒入勺内，炒二十秒钟，再放入鸡汤、酱油、绍酒烧沸，撇去浮沫，移至微火上，约㸆十分钟，加入味精，淋上花椒油，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜白菜软嫩，汤汁油光发亮，栗子香甜。

一八五、奶汤鹿角菜

原　料

鹿角菜[27]……………………………………………五两
奶汤[1]……………………………………………一斤
葱末……………………………………………三分
姜末……………………………………………二分
精盐……………………………………………五分
味精……………………………………………二分
鸡油……………………………………………五分
绿豆……………………………………………五钱
绍酒……………………………………………二钱
熟猪油……………………………………………一两

制　法

1. 炒勺内放清水(一斤)、绿豆，用旺火烧沸后，捞出绿

豆，留汤待用。鹿角菜削去根，洗净，撕成碎片，放入绿豆汤中煮沸后捞出备用。

2. 炒勺内放入猪油，急火烧至四成热，放入葱末、姜末炸出香味时，立即放入鹿角菜煸炒约二分钟，加入奶汤、精盐、绍酒，烧沸后撇去浮沫，放入味精，盛入汤碗内，淋上鸡油即可。

特　点

此菜色泽光亮，白里透黄，汤鲜菜香，清咸爽口。

一八六、炸 山 豆 苗

原　料

山豆苗……………………………………………二两
干面粉……………………………………………一两
鸡蛋………………………………………………一个
白酒………………………………………………一分
精盐………………………………………………三钱
熟猪油……………………………一斤(耗约一两半)

制　法

1. 将山豆苗掐成寸段。鸡蛋搕入碗内，加面粉、白酒、精盐调匀成糊。

2. 炒勺内放入猪油，在中火上烧至七成热，把山豆苗沾上鸡蛋糊，下油炸至呈深黄色时捞出即成。

特　点

此菜制作简便，质地脆嫩，清香适口，为应时菜品。

一八七、姜 拌 藕

原 料

鲜藕……………………………………………一斤

姜……………………………………………一钱半

酱油……………………………………………二钱

醋……………………………………………四钱

精盐……………………………………………二分

芝麻油…………………………………………二钱

制 法

1．将藕洗净、去皮，切成一分厚的片。姜去皮，切成末。碗内放入醋、酱油、芝麻油，对成汁待用。

2．锅内加清水烧沸，将藕先烫一下，捞入盆内，加姜末、精盐拌匀，用盘子盖在盆上，约焖二分钟，再装入盘内，然后浇上对好的汁即成。（藕选用济南大明湖所产之白莲藕为好，藕节肥大，质地细脆嫩，带甜味。）

特 点

此菜清爽脆嫩，口味以辣、酸、咸为主，系济南民间传统作法。

一八八、红 烧 茄 子

原 料

茄子……………………………………………一斤

白糖……………………………………………………二两

清汤④…………………………………………………三两

精盐……………………………………………………一钱

酱油……………………………………………………二钱

味精……………………………………………………二分

葱丝……………………………………………………三分

姜丝……………………………………………………二分

花椒油…………………………………………………二分

花生油……………………………一斤半(约耗二两)

制　法

1. 将茄子去柄、去皮，切成六分厚的片，片的两面每隔二分剞直刀（深度为茄片厚度的一半)，然后切成一寸长、六分宽的块。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热，放入茄子炸成浅黄色捞出。勺内留油五钱，放入白糖(五钱)，炒至红色时，加入葱、姜丝炸出香味，再放入清汤、酱油、精盐、白糖(一两五钱)及炸好的茄片，在微火上㸆三分钟，再移至旺火上，颠翻两下，放入味精，淋上花椒油，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽红润，茄子软嫩，味甜咸，刀口张开，呈菊花状。

一八九、烧素烩

原料

炸面筋泡……………………………………………一两

豆腐……………………………………………………三两

五香豆腐干……………………………两块(约重二两)

水发木耳……………………………………………五钱

水发粉丝……………………………………………一两

青菜心………………………………………………二两

清汤④…………………………………………………三钱

酱油……………………………………………………五钱

精盐……………………………………………………一钱

湿淀粉………………………………………………五钱

葱末……………………………………………………五分

姜末……………………………………………………三分

花椒油………………………………………………五钱

花生油………………………………………………一两

制法

1. 将面筋泡一切两半；豆腐片成三分厚的片；五香豆腐干先片成一分厚的片，再切成三角形的小片；粉丝切一寸半长；青菜心切成寸段，用沸水焯过，沥干水。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至八成热时，放入葱、姜末、五香豆腐干煸炒一下，加入酱油、面筋泡、豆腐、木耳、粉丝、青菜心、清汤、精盐烧沸，用湿淀粉勾芡，淋

上花椒油即成。

特　点

此菜面筋泡柔韧，能吸进汤汁的鲜味，味香不腻。

一九〇、烧煨面筋条

原　料

熟面筋块……………………………………………一斤
水发冬菇……………………………………………五钱
水发玉兰片…………………………………………五钱
酱油…………………………………………………一两
绍酒…………………………………………………二钱
精盐…………………………………………………二分
湿淀粉………………………………………………五钱
清汤④………………………………………………一斤
鲜口蘑………………………………………………一两
葱段…………………………………………………五分
姜片…………………………………………………二分
熟猪油………………………………………………五钱
花椒油………………………………………………二钱
花生油……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 将蒸熟的大面筋块裁掉两边（其碎料另作别用），面筋块切成长三寸半、宽一寸、厚三分的长方片（共十二

片）。冬菇、玉兰片切成条。口蘑一片两开。葱姜拍扁。

2．炒勺内放花生油，中火烧至六成热时，将面筋入油炸，即捞出，滗净油。

3．勺内加水，用旺火烧沸，放入面筋，煮至发软时，捞出放在温水盆中，洗去油质，挤净水分。

4．勺内加入花生油（五钱），中火烧至六成热，放入葱、姜炸至黄色时，加酱油、清汤（五两），烧沸捞出葱姜不用，放入面筋、绍酒（一钱）、精盐（一分）、熟猪油。将炒勺移至微火上，加盖煨烧十分钟，待汤汁约剩一半时，将面筋翻过来，盖好盖再煨烧约五分钟，放入口蘑、精盐、清汤、绍酒（一钱），沸后将炒勺端离火眼。

5．将水发冬菇、玉兰片摆在碗底，面筋逐片摆在碗中呈梯形，上笼蒸十分钟取出，扣在盘中。将汤汁滗在勺内，加湿淀粉烧沸后淋入花椒油，浇在盘内面筋上即成。

特　点

此菜汤汁浸入面筋中，味浓香醇，为山东济宁传统风味制法。

一九一、烧　面　筋

原　料

水面筋（麻花式）……………………………………半斤

去皮荸荠……………………………………………五钱

水发白果……………………………………………五钱

水发玉兰片…………………………………………五钱

水发莲子……………………………………………一两

湿淀粉……………………………………………二两

甜面酱……………………………………………二钱

白糖………………………………………………四两

桂花酱……………………………………………五分

糖色⑦ ……………………………………………一钱

花生油………………………………二斤(耗一两)

花椒油……………………………………………三分

制　法

1. 将面筋撕成一寸半长的条，放入碗内加甜面酱、湿淀粉拌匀。把玉兰片、莲子、白果、荸荠放入沸水焯过。

2. 炒勺内倒入花生油，在旺火上烧至八成热，把面筋入油炸至枣红色捞出。

3. 炒勺内放入清水（约半斤)、糖色、桂花酱和白糖，烧沸后，移至微火上，再把玉兰片、莲子、白果、荸荠和面筋一起倒入勺内，颠翻几下，煨㸆到汤稠时，淋上花椒油，盛入盘内即成。

特　点

此菜红润发亮，面筋柔软滑润，有桂花香甜味。

一九二、黄蘑素鸡

原　料

干黄蘑……………………………………………一斤

酱油……………………………………………六两
精盐……………………………………………六钱
五香面…………………………………………五钱
淡盐水…………………………………………二斤
花生油………………………………三斤(约耗三两)

制　法

1．将黄蘑用沸水泡透，再放入淡盐水中浸泡（约十分钟），取出去柄后洗净，撕成一分厚的片，放在碗内，加酱油、精盐、五香面拌匀。

2．炒勺内放入油，用旺火烧至七成热，将黄蘑分五次下入油炸，至微黄色即成。

特　点

此菜色泽微黄，味道香郁。因有鸡肉香味，故名。

一九三、素　香　肠

原　料

油皮[19]…………………………………………六两
鸡汤……………………………………………二两
白糖……………………………………………一钱
酱油……………………………………………一两
绍酒……………………………………………三钱
药料[20]…………………………………………一钱
芝麻油…………………………………………一两

制　法

1. 将油皮放入摄氏六十度的水内泡五分钟捞出，用洁布搌干水分。把纱布（一尺）平铺在案板上，再把两张油皮铺在纱布上做为肠皮。

2. 炒勺内放入芝麻油(五钱)，在中火上烧至六成热，加白糖炒至红色，放入鸡汤、酱油、绍酒、药料及剩余的油皮，在微火上将汁㸆至即将干时，淋上芝麻油，均匀地摊在“肠皮”上，把肠皮的两头折叠起来卷紧成肠形。再用纱布卷紧，上笼用旺火蒸四十分钟取出，去掉纱布，刷上芝麻油(五钱)即成。

特　点

此菜形、味似香肠，故名“素香肠”。

一九四、素　卷　肘

原　料

油皮⑮……………………………………一斤
山药……………………………………二两
酱油……………………………………二两
鸡汤……………………………………二两
白糖……………………………………五钱
绍酒……………………………………五钱
精盐……………………………………五分
药料⑳……………………………………一钱
芝麻油……………………………………一两

制　法

1. 将山药洗净，上笼蒸熟，去皮，放在案板上，用刀压成细泥，放入碗内，加酱油、芝麻油（五钱）、精盐、绍酒、鸡汤、白糖、药料搅匀。

2. 把油皮平铺在案板上，逐张用山药泥均匀地抹在上面，然后卷起，再卷上一层纱布，用细绳缠紧，上笼蒸熟，取出晾凉，去掉纱布，刷上芝麻油即成。

特　点

此菜形似卷肘，味甚浓，是饮酒佳肴。

一九五、烤素鸭条

原　料

鲜油皮⑮……………………四十五张(约重六两)

酱油……………………………………二两

芝麻油…………………………………三两

制　法

1. 将鲜油皮（四十二张）切成半分粗、三分长的丝，放入碗内加芝麻油（二两半）、酱油（一两半）拌匀。把剩余的油皮(三张）平铺在案板上，刷上一层酱油和芝麻油(各半两)，把油皮丝放在上面，逐张卷好，即成“鸭条”。

2. 把“鸭条”盛在铁箅子上，放入烤炉内，用柏木锯末熏烤至紫黄色即成。

特　点

此菜外酥里嫩，有松柏香味，又有鸭肉味道。

一九六、㸆素排骨

原　料

水面筋……………………………………………三两

山药…………………………………………………二两

鸡汤…………………………………………………二两

酱苤蓝丝………………………………………一钱

姜丝…………………………………………………三分

白糖………………………………………………一两半

精盐…………………………………………………三分

醋……………………………………………………二钱

芝麻油……………………………………………二钱

花生油……………………………一斤半(约耗一两半)

制　法

1. 把山药去皮洗净，切成寸段。用面筋分别缠在每块山药的中间，呈“排骨”形待用。

2. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至七成热，将“排骨”入油炸成金黄色时捞出。

3. 炒勺内留油五钱，在中火上烧至五、六成热，放入白糖（三钱）炒至红色时，放入姜丝、酱苤蓝丝一炒，加入醋，再放入鸡汤、精盐、白糖，把勺移至微火上，㸆至汁浓时加入“排骨”，在勺内颠翻，使汁均匀地挂在“排骨”上，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜色泽红润，形似排骨，味道甜香。

其　他　菜　类

一九七、蝴蝶海参

原　料

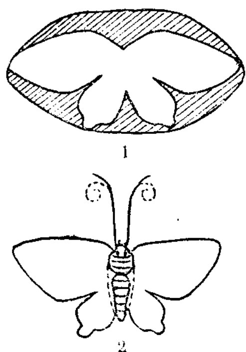
水发海参……………………………四个(约重三两)
鸡脯肉………………………………………二两
熟火腿………………………………………二钱
黑芝麻……………………………………二十四粒
鱼翅针……………………………………二十四根
嫩香菜叶……………………………………少许
清汤④………………………………………一斤
酱油…………………………………………三分
精盐…………………………………………八分
绍酒…………………………………………二钱
味精…………………………………………三分
湿淀粉………………………………………三钱
熟猪油………………………………………一分

制　法

1．每个海参顺长片为三片（共十二片），在沸水中烫过，用纱布搌干水分，加工成蝴蝶状（如图１）。将鸡脯肉在水中浸泡十分钟，取出，剔净脂皮白筋，用刀背砸成泥，

放在碗内，加盐（三分）和湿淀粉调匀成馅待用。

2. 熟猪油均匀抹在平盘内（以防鸡馅沾盘），将蝴蝶翅状的海参皮面朝上，平铺在盘内。鸡馅攥成蝴蝶身子大小（共十二个），横放在海参片中间，黑芝麻安在头端作“眼”，火腿丝安好作“嘴”，鱼翅针作“须”，香菜叶作尾部飘带，成十二只“蝴蝶”（如图2），上笼蒸五分钟取出。



3. 炒勺内放入清汤、酱油、盐（五分）、绍酒，置中火烧开，撇去浮沫，加入味精，盛入大汤碗内，再将蒸好的“蝴蝶”轻轻推入碗内即成。

特　点

此菜形如翩翩蝴蝶，浮于水中，颇为美观。海参、鸡脯肉质地鲜嫩，味道清香适口。

一九八、清汤银耳

原　料

银耳……………………………………………二钱

清汤④……………………………………………一斤半

绍酒……………………………………………三钱

酱油……………………………………………一钱

味精……………………………………………………三分

精盐……………………………………………………二分

制　法

1. 银耳放入碗内，加温水半斤洗净，滗去水；再倒入沸水一斤，加盖浸泡十五分钟，待银耳发软时捞出，切去根；再用温水洗三次，然后在沸水中烫三分钟捞出，盛入汤碗中。

2. 炒勺内放入清汤、酱油、精盐，在旺火上烧沸，撇去浮沫，再加入绍酒、味精，移至微火上，先舀出清汤四两，浇入银耳碗内，浸片刻，滗去不用，再将其余的汤浇入碗内即成。

特　点

此菜为汤菜，色白，银耳脆嫩，汤味鲜美，富有营养。

一九九、奶汤鱼肚

原　料

水发鱼肚……………………………………………二两

鲜口蘑…………………………十个(约重一两半)

熟火腿………………………………………………三钱

青菜心………………………………………………二棵

姜汁…………………………………………………一钱

精盐…………………………………………………一钱

味精…………………………………………………二分

绍酒……………………………………………………三钱

奶汤①……………………………………………一斤二两

葱油③……………………………………………………一两

制　法

1．将水发鱼肚切成长二寸、宽一寸、厚三分的块，用沸水焯过。火腿切成长一寸、宽四分、厚半分的薄片。将口蘑洗净，每个切成两半，和菜心一起用沸水焯过。

2．炒勺内放入葱油，用中火烧至五成热时，倒入奶汤，放进鱼肚、口蘑、菜心、盐，烧沸后撇去浮沫，加入绍酒、味精、姜汁搅匀，盛入汤碗内，撒上火腿片即成。

特　点

此菜汤白如奶，鱼肚绵软，味鲜浓。

二〇〇、奶汤鱼翅

原　料

水发鱼翅㉘……………………………………………八两

熟火腿……………………………………………………一钱

水发冬菇…………………………………………………一钱

肥瘦猪肉(带皮)……………………………………半斤

猪肋骨……………………………………………………八根

油菜心……………………………………………………一钱

母鸡大腿(带骨)……………………………………六两

生鸡骨架…………………………………………………一个

奶汤①……………………………………………………一斤

熟猪油……………………………………………三两

大蒜(用刀拍扁)……………………………五钱

清汤④……………………………………………八两

味精……………………………………………三分

绍酒……………………………………………四钱

姜汁……………………………………………二分

精盐……………………………………………一钱

姜片……………………………………两片(约一钱)

大葱……………………………………………二两

鸡(鸭)油…………………………………………五钱

制　法

1. 将发好的鱼翅撕成麦穗状，放入炒勺内加水一斤半，旺火烧沸后，用漏勺捞出，如此反复三至四遍，至去净腥味为止。再将鱼翅放在瓷碗内，加沸水（水没过鱼翅为度），放进笼屉内，用旺火约蒸一小时，取出，然后用一尺见方的洁净白布将鱼翅包扎起来待用。

2. 将生猪肉切成二寸长、一寸宽、二分厚的片，每只鸡腿剁成三块，鸡骨架劈作两半，每条猪肋骨剁成三段。冬菇一切两半，油菜心切寸段，均用沸水烫过。火腿切成一寸长、五分宽、一分厚的片。

3. 取一沙锅洗净，将猪肋骨摆在锅底，鱼翅包放在锅中间(肋骨上面)，周围放鸡骨架、猪肉片、鸡腿块，加入精盐(五分)、姜片、葱(一两半切段)、蒜、清水二斤半用旺火烧沸，撇去浮沫，将锅移到微火上，保持微开，约炖一小时半，将鱼翅包取出解开，将鱼翅摆放在粗磁碗内，放入鱼翅的原汤

(以没过鱼翅为度)，上笼在微火上蒸(以保持其热度)。

4. 炒勺内放入熟猪油，在旺火上烧至四成热时，将葱(半两)切成寸段，放入油内炸出香味，倒入奶汤、清汤、精盐(五分)，沸后撇去浮沫。将笼屉中的鱼翅取出，滗净汤，复扣在汤盘内，用筷子将鱼翅挑动一下（易于进汤)，将火腿、冬菇、油菜心摆放在上面。然后将勺内肉汤中的葱用漏勺捞出，姜汁、味精、绍酒(四钱)、鸡(鸭)油一齐倒入勺内搅匀，浇在鱼翅碗内即成。

特　点

此菜汤浓色白，翅针如银丝，味清香醇郁，富有营养。

二〇一、蟹黄鱼翅

原　料

水发鱼翅[28]……八两
蟹黄[29]……三两
油菜心……半斤
冬笋……二两
葱段……一两
姜片……五钱
湿淀粉……一两
鸡汤……一斤
白糖……二钱
酱油……一两

精盐……………………………………………………二分

味精……………………………………………………五分

绍酒……………………………………………………一两

熟猪油……………………………………一斤(约耗三两)

制　法

1．将鱼翅用温水洗净，放入大碗内，加上鸡汤(五两，以漫过鱼翅为度)、葱段、姜片、绍酒(五钱)上笼蒸软（约二至三小时)，取出用沸水焯过；蟹黄切成片；油菜心洗净，切成二寸长；冬笋切一寸半长、五分宽、半分厚的片。

2．炒勺内放入猪油，旺火烧至五成热，将油菜心放入勺内炸透，捞出待用。

3．炒勺内放入猪油一两烧热，放入葱段、姜片炸出香味，捞出不用。再加鸡汤(五两)、笋片、油菜心、酱油、精盐、白糖、绍酒(五钱)烧沸，撇去浮沫后，用漏勺将笋片、油菜心捞出，放入汤盘内。再将鱼翅、蟹黄加入勺中原汤内浇沸，用湿淀粉勾芡，再加入猪油(一两)、味精搅匀（不要将鱼翅弄烂)，倒在笋片、油菜上面即成。

特　点

此菜汤汁浅红发亮，鱼翅、蟹黄软烂，味道鲜美，营养价值较高。

二〇二、三　鲜　汤

原　料

水发海参……………………………………………一两

鲜虾仁……………………………………………六钱
鸡脯肉……………………………………………一两
青菜心……………………………………………半两
鸡蛋清……………………………………………一个
清汤④ ……………………………………………一斤
湿淀粉……………………………………………四钱
酱油………………………………………………一钱
精盐………………………………………………四分
绍酒………………………………………………二钱
味精………………………………………………二分

制　法

1．将每个海参（顺长度）坡刀切成四大片；鸡脯肉片成长一寸二分、宽五分、厚半分的片，和鲜虾仁同放一个碗内，加入鸡蛋清、精盐（三分）、湿淀粉拌匀浆好。

2．锅内放清水二斤烧沸，将鸡肉片、虾仁、海参、青菜心分别在沸水内焯过，均捞至一个汤碗内。

3．炒勺内放入清汤、酱油、精盐（一分）、绍酒、味精烧沸，撇去浮沫，浇入汤碗内即成。

特　点

此菜汤清淡味美，嫩滑清口。

二〇三、鸡 茸 干 贝

原　料

干贝………………………………………………二两

鸡芽子肉㉚……………………………………二两

熟火腿……………………………………二钱

鸡蛋清……………………………………二个

湿淀粉……………………………………五钱

清汤④……………………………………四两

精盐………………………………………五分

绍酒………………………………………二钱

味精………………………………………三分

鸡(鸭)油…………………………………一钱

葱段………………………………………三钱

姜片………………………………………二钱

制　法

1. 将鸡芽子肉剔去筋，用刀背砸成茸泥，放在碗内，加上鸡蛋清搅匀成“鸡茸”;把干贝洗净，放入另一碗内加入清汤、绍酒（一钱）、葱段、姜片上笼，蒸约一小时半，取出，去掉葱、姜；将火腿切成细末。

2. 把炒勺放在中火上，放入蒸过的干贝（带原汤），加精盐烧开，撇去浮沫，加入绍酒（一钱）、味精，用湿淀粉勾芡，再把鸡茸倒入搅匀，熟后盛入盘内，撒上火腿末，淋上鸡（鸭）油即成。

特　点

此菜呈红、黄、白三色，形似芙蓉花，味道清香、鲜美，营养丰富。

二〇四、扒 海 参

原 料

水发海参……………………………………………二斤

猪肘子肉……………………………………………四两

葱白…………………………………………………三两

老鸡翅、鸡脖………………………………………四两

白糖…………………………………………………六钱

姜……………………………………………一片(约二分)

湿淀粉………………………………………………三钱

清汤④………………………………………………二斤

酱油……………………………………………一两五钱

味精…………………………………………………三分

绍酒……………………………………………一两五钱

熟猪油………………………………………………二两

制 法

1. 将海参每个切为两半（顺海参的长度切），用沸水烫过，再用一尺见方的洁净纱布包起扎好；猪肉切成大片；鸡翅、鸡脖均剁成段；葱切成一寸半长的段。

2. 炒勺内放猪油（一两），中火烧至五成热，放入白糖炒至红色时，再放入猪肉、鸡翅、鸡脖炒约三分钟，加入清汤（一斤五两）、酱油（八钱）、葱（五钱）、姜、绍酒（一两）烧开后撇去浮沫，一起倒入洗净的沙锅内。海参包也放入沙锅内。将沙锅放在中火上烧沸后，再移至微火上，煨炖

一小时，待用。

3. 炒勺内放猪油（五钱），中火烧至五成热时，放入葱段，煸炒至黄色时，加入清汤一两烧沸，盛入盘内。从沙锅内取出海参包，去掉纱布，将海参放在盘内葱的上面。

4. 清汤（四两）、酱油（七钱）放入炒勺内，烧开，撇去浮沫，用湿淀粉勾芡，再放入绍酒（五钱）、猪油（五钱）、味精搅匀，浇在盘内的海参上面即成。

特　点

此菜色赤褐，海参质地柔软滑润，香浓味醇，营养丰富。

二〇五、葱扒鱼唇

原　料

水发鱼唇[31]……一斤半
大葱白……半斤
肥瘦猪肉(带皮)……半斤
母鸡大腿(带骨)……半斤
生鸡骨架……一个
猪肋骨……八根
白糖……五钱
湿淀粉……一两
葱姜蒜片……各五分
酱油……一两
精盐……二钱
清汤[4]……二斤半

鸡(鸭)油……………………………半斤(约耗一两七钱)

葱椒绍酒②……………………………………………一两半

制　法

1. 将鱼唇切成二寸长、八分宽、一分半厚的片。大葱切成二寸长的段。将猪肉洗净，切成二分厚的大片（每片均带皮)。每条鸡腿剁成三块，鸡骨架劈为两半。猪肋骨每根剁成两段。

2. 炒勺内放入清水二斤，在旺火上烧至五成热时，放入鱼唇，沸后撇去浮沫，捞出。如此三遍后，用一尺见方的洁净纱布包起来。

3. 炒勺内放入清水一斤半，用旺火烧至五成热时，放入猪肉、鸡腿、鸡骨架、猪肋骨，烧沸后撇去浮沫，捞入清水中洗净。

4. 取大沙锅一口，将猪肋骨摆入锅底，鸡骨架放在锅周围，鱼唇包放在中间，猪肉、鸡腿放在鱼唇包上面，再放入精盐、葱、姜、蒜片。炒勺置旺火上，放入鸡（鸭）油（一两）和白糖，用手勺不断搅动，炒至呈红色时，加入酱油（五钱)、葱椒绍酒（八钱）和清汤（二斤）烧沸，撇去浮沫，倒在大沙锅内。将沙锅置旺火上烧沸，随即移到微火上，加盖约炖一小时半（九成烂）后，取出鱼唇包，去掉纱布，将鱼唇放在盘内。

5. 炒勺内放入鸡（鸭）油四两（约耗半两)，在旺火上烧至五成热时，放入大葱炸出香味时，滗去油，加入酱油（二钱)、葱椒绍酒（二钱）㸆一分钟，把大葱放在盛鱼唇盘

的一边。

6. 炒勺内放入清汤（五两）、酱油（三钱）在旺火上烧沸，撇去浮沫，移至微火上，加入湿淀粉、葱椒绍酒（五钱）、鸡（鸭）油（二钱）调匀成卤汁，浇在鱼唇和大葱的上面即成。

特　点

此菜红润发亮，味道香醇，绵软润滑，有浓厚的葱香味。

二〇六、锅塌鱼肚

原　料

水发鱼肚[32]……………………………………半斤
水发冬菇……………………………………二钱
水发玉兰片…………………………………一钱半
火腿……………………………………………三钱
鸡蛋黄…………………………………………三个
面粉……………………………………………二钱
青豆……………………………………………八粒
湿淀粉…………………………………………二钱
精盐……………………………………………一钱
绍酒……………………………………………三钱
清汤[4]…………………………………………四两
葱丝……………………………………………六分
姜丝……………………………………………四分

熟猪油……………………………………二两

制　法

1．将鱼肚片成长二寸、宽五分的片，每片沾上一层薄薄的面粉。火腿、冬菇、玉兰片均切成一寸长、一分粗的丝。把鸡蛋黄、湿淀粉、面粉、精盐（五分）调成糊。

2．炒勺内下猪油，中火烧至六成热，把沾好面粉的鱼肚沾上一层蛋黄糊，放入油内煎至两面金黄色时，滗去勺内余油，放入葱姜丝、玉兰片、火腿、冬菇丝、清汤、精盐（五分）、绍酒，撒上青豆，在微火上将汤㸆尽，翻扣在盘内即成。

特　点

此菜色泽金黄，鱼肚软嫩，味美可口。

二〇七、烩什锦丁

原　料

水发海参……………………………………一两
鲜虾仁……………………………………五钱
水发蹄筋……………………………………六钱
水发鱼骨[36]……………………………………三钱
水发玉兰片……………………………………一两
熟鸡肉……………………………………一两
熟火腿……………………………………二钱
鸡蛋糕……………………………………五钱

猪腰子……………………………………………………一两
豌豆……………………………………………………三钱
湿淀粉…………………………………………………四钱
鸡蛋清…………………………………………………半个
姜汁……………………………………………………一分
精盐……………………………………………………二分
绍酒……………………………………………………三钱
味精……………………………………………………三分
清汤④ …………………………………………………四两
熟猪肉……………………………………五两(约耗五钱)
葱油③ …………………………………………………三钱

制　法

1. 将海参、蹄筋、火腿、鸡肉、玉兰片、鸡蛋糕均切三分见方的丁；鱼骨切三分见方、厚一分半的小片；猪腰子片去腰臊，先在里面每隔一分宽剞上十字刀纹（深度为腰子厚度的一半),再切成三分见方的丁。以上切好的料和豌豆均用沸水焯过。

2. 将鲜虾仁放入碗内，加入蛋清、湿淀粉（一钱）调匀浆好。

3. 炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至六成热时，将虾仁放入，用铁筷子拨动划开，约十秒钟，虾仁已八成熟，将油滗出，再放入葱油用旺火烧至八成热时，将所有主料一并倒入炒勺内，与虾仁混合，颠翻几下后，再放进清汤、精盐、绍酒，烧开后，放入姜汁、味精，用湿淀粉勾芡即成。

特　点

此菜味鲜色美，所配主要原料有十种，故称“什锦”。

二〇八、云　片　猴　头

原　料

干猴头蘑㉝……………………………………三两
火腿……………………………………………二两
水发冬菇………………………………………二两
水发冬笋………………………………………二两
黄瓜皮…………………………………………一两
清汤④…………………………………………三两
湿淀粉…………………………………………三钱
绍酒……………………………………………五钱
酱油……………………………………………五钱
味精……………………………………………五分

制　法

1. 将干猴头蘑放入沸水内焖一小时后，取出摘去刺针，掐掉老根，挤净水份，切成一分厚的片。火腿、冬菇、冬笋、黄瓜皮均切成半分厚、与猴头蘑同样大的片。

2. 将猴头蘑、火腿、冬菇、冬笋、黄瓜皮层次相间摆成三排放入碗内（正面朝下）。把绍酒、酱油、清汤放在另一碗内调匀，浇在摆好的猴头蘑的碗内，上笼用旺火约蒸两小时，取出，滗去汤汁（留用），翻扣在盘内。

3. 将滗出的汤汁，放入炒勺内，用中火烧沸，放入味

精，用湿淀粉勾芡，浇在盘内猴头蘑上面即成。

特　点

此菜鲜嫩，味清香。因有红、黄、绿、白、黑五种颜色相间，形似云层，故名。

二〇九、猴头蘑瓤鸡

原　料

干猴头蘑㉝……………………………………四两
老母鸡……………………一只（约重一斤半左右）
肥猪肉……………………………………二两
火腿………………………………………二两
水发冬笋…………………………………五钱
鲜花椒……………………………………一枝
葱姜……………………………………各二钱
砂仁………………………………………一个
绍酒………………………………………一两
清汤④……………………………………二斤
酱油………………………………………二两
味精………………………………………三分
鸡（鸭）油…………………………………二两

制　法

1. 将干猴头蘑用沸水焖一小时，捞出摘去刺针，掐掉老根，挤净水份，切成十二块。老母鸡宰杀后，退净毛，在肋下开膛取出五脏，洗干净。猪肉、火腿、冬笋切成长一

寸、宽五分、厚一分的片。葱切寸段。姜切成大片。砂仁用刀拍碎。

2．炒勺内放入鸡（鸭）油，在中火上烧至六成热，放入葱段（一钱）、姜片（一钱）炸出香味时，即放进肥肉片、猴头蘑、鲜花椒、酱油（一两）、绍酒（五钱）煸炒六分钟，倒入碗内（挑去葱、姜、花椒不用）与冬笋、火腿、砂仁一起搅匀，装入鸡腹内。

3．将装好的鸡放在大汤盘内（刀口朝上），加入清汤、酱油（一两）、味精、绍酒（五钱）、葱段（一钱）、姜片（一钱），用净纱布将鸡盖好，放入蒸笼内约蒸三小时半取出，揭去布，挑去葱、姜即成。

特　点

此菜整鸡上桌，作法新颖，味道鲜香，别有风味。

二一〇、红扒熊掌

原　料

熊掌㉞……………………………………………一只
鸡肉………………………………………………四两
瘦猪肉……………………………………………四两
火腿………………………………………………一两
水发口蘑…………………………………………一两
水发玉兰片………………………………………一两
白糖………………………………………………一两
葱…………………………………………………一两

姜……………………………………………五钱
酱油…………………………………………一两半
精盐…………………………………………三分
清汤④ ……………………………………二斤半
湿淀粉……………………………………四钱
绍酒…………………………………………一两
味精…………………………………………三分
熟猪油……………………………………二两
葱油③ ……………………………………四钱

制　法

1. 将熊掌放在摄氏八十度的热水中浸泡约十二小时，取出搌干水分，用泥把熊掌包严（泥约六分厚，要均匀），在中火上慢慢烤二小时，取出将泥去掉，用热水反复冲洗三至四次，再放入锅内加清水用微火煮一小时取出，在掌背上从中劈开，剔净骨头，去掉甲和脚底老皮等，切成二寸五分长、八分宽的条。用另一锅放入清汤（二斤），将熊掌条放入，在微火上煮四十分钟，捞出沥干水。

2. 将鸡肉、猪肉、玉兰片、火腿均切一寸长、五分宽、二分厚的片；葱切成丝（三钱）和段（七钱）；姜切成丝（一钱）和大片（四钱）；口蘑切两半。

3. 炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至五成热时，放入白糖，炒至呈红色时，放入葱姜丝、鸡肉、猪肉、酱油（一两）略煸炒，再加入清汤（三两）、口蘑、玉兰片、精盐（三分）、绍酒（五钱）煨㸆五分钟。

4. 取大碗一个，将熊掌和火腿相间摆入碗内，再将炒

过的鸡肉、猪肉等连汁倒在熊掌上，放入葱段、姜片，然后入笼屉用旺火蒸一小时取出，去掉葱姜，翻扣在大盘内。

5. 将蒸熊掌的原汤滗入炒勺内，再加上清汤（二两）、酱油（半两）、绍酒（五钱），烧沸用湿淀粉勾芡搅匀，撇去浮沫，加入葱油、味精浇在熊掌上即成。

特　点

此菜色红明亮，熊掌肉烂不腻，香味郁浓，营养丰富。

二一一、炸鸡虾卷

原　料

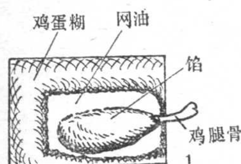
猪网油……六两
大虾肉……四两
猪瘦肉……三两
净鸡肉……三两
鸡蛋……二个
圆葱……二两
绍酒……一两
味精……五分
湿淀粉……二两
精盐……二钱
芝麻油……一两
胡椒面……少许
鸡腿骨……十根（每根一寸长）

花生油……………………………………二斤(约耗半两)

制　法

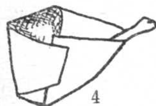
1．猪瘦肉、鸡肉切成一寸长、八分宽、一分厚的长方形片。虾肉洗净，切成二分厚的片。圆葱剥去一层外皮，削去干头及根，切成末。将猪肉、虾、鸡肉、圆葱、胡椒面、绍酒、芝麻油、精盐、味精放入碗内拌匀成馅。鸡蛋搕入另一碗内，加湿淀粉搅成糊。

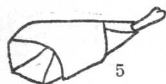
2．猪网油（要用薄的）洗净，放在菜板上切成十张四寸长、三寸宽的长方形片。取网油一片铺在砧板上，取十分之一的馅，搁在网油片的一角，在网油片四边抹上一层鸡蛋糊。另取鸡骨一根，放在网油片的一边，鸡骨有一半露在网油外，然后包起来象鸡腿一样（如图）。如上法包成十条，放在盘内，上笼蒸十分钟左右取出，放在另一盘内（因原盘内有汤，且热，不适于沾淀粉糊）。











3．把炒勺放在旺火上，倒入花生油，烧热后，将蒸好的卷沾上淀粉糊，一个个地放入油内炸，至呈金黄色时捞出即成。

吃时可蘸辣酱油。

特　点

此菜颜色金黄，外焦里嫩，鲜香不腻。

二一二、三色鸡鱼丸

原　料

鸡脯肉……………………………………………四两
猴子鱼肉㉟ ……………………………………四两
冬笋………………………………………………五钱
菠菜心……………………………………………三棵
蕃茄酱……………………………………………五钱
鸡蛋黄……………………………………………二个
鸡蛋清……………………………………………三个
湿淀粉……………………………………………二两
精盐………………………………………………一钱
姜末………………………………………………二分
绍酒………………………………………………二钱
清汤④ ……………………………………………四两
味精………………………………………………二分
葱油③ ……………………………………………五钱

制　法

1．先将鸡脯肉、鱼肉洗净，剔去脂皮切碎，再用刀背砸成细泥，放入碗内，加入鸡蛋清、精盐（七分）、湿淀粉（一两半）、姜末、绍酒（一钱）、味精（一分）搅匀，分三份装入三个碗内，一碗加鸡蛋黄搅匀呈黄色；一碗加蕃茄酱搅匀呈红色；一碗呈白色。冬笋切一寸长条片。

2．锅内放入清水二斤，烧至六成热，将三种颜色的鸡

鱼肉泥分别挤成直径五分的丸子下入锅内，烧沸撇去浮沫，熟透捞出，整齐地摆入盘内。

3．炒勺内放入清汤、精盐、冬笋、菠菜心、绍酒，烧沸后用湿淀粉勾芡，加入味精、葱油调匀，浇到鸡鱼丸上即成。

特　点

此菜三种颜色分明，肉质软嫩光滑，味道鲜美。

二一三、炒　三　丁

原　料

水发蹄筋……………………………………二两
鲜虾仁……………………………………一两半
鸡肝………………………………………二两
水发玉兰片…………………………………五钱
蒲菜⑫……………………………………一两
青豆………………………………………十五粒
鸡蛋清……………………………………半个
葱末………………………………………二分
姜末………………………………………二分
精盐………………………………………五分
酱油………………………………………一钱
湿淀粉……………………………………六钱
绍酒………………………………………二钱
味精………………………………………一分

清汤④……………………………………………三两

熟猪油……………………………一斤(约耗一两)

制　法

1. 将蹄筋、蒲菜切成四分长的段，玉兰片切成四分见方、一分厚的小片，以上三种原料均用沸水焯过。虾仁放入碗内，加进蛋清、精盐（一分）、湿淀粉（二钱）拌匀浆好。鸡肝切四分见方的丁，放入碗内用精盐（一分）、湿淀粉（二钱）拌匀浆好。

2. 炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至五成热时，将浆好的虾仁、鸡肝分别下入油内（约用十五秒钟）滑过捞出，滗净油。

3. 炒勺内留油五钱，旺火烧至六成热时，放入葱姜末，炸出香味时，将蹄筋、蒲菜、玉兰片、青豆、虾仁、鸡肝、酱油、精盐（三分）、清汤放入，炒十秒钟，再放入绍酒、味精，用湿淀粉（二钱）勾芡，颠翻盛入盘内即成。

特　点

此菜用旺火爆炒，虾仁、鸡肝、蒲菜脆嫩鲜香，汁浓可口。

二一四、扒　三　白

原　料

水发鲍鱼……………………………………………三两

鸡脯肉……………………………………………三两

罐头芦笋……………………………三根(约重三两)

鸡蛋清……………………………………………………一个
湿淀粉……………………………………………………五钱
鸡油………………………………………………………三钱
绍酒………………………………………………………一钱
鸡汤………………………………………………………六两
精盐………………………………………………………五分
葱油③……………………………………………………五钱
猪油…………………………………………一斤(耗一两半)

制　法

1. 将鲍鱼片成二分厚斜片，按原来的形状摆好，放在菜盘的一边(光面朝下)；芦笋削去外皮放在盘的中间；鸡脯肉片成长一寸二、宽八分的薄片，放入碗内加鸡蛋清、湿淀粉（二钱)渍匀，用五成热的猪油划开捞出，整齐地摆在放鲍鱼盘的另一边，成“三白”。

2. 炒勺内放入鸡汤、绍酒、精盐用旺火烧沸；将“三白”原样推入锅内，用微火煨三分钟左右，即加入葱油，湿淀粉勾芡，将炒勺端起转动，接着颠勺把整个菜翻过来，再转动两下，淋上鸡油，按原样装入盘中即成。

特　点

此菜颜色洁白，鲍鱼、鸡肉、芦笋滑嫩，味鲜香清口。

二一五、炸　茄　盒

原　料

茄子……………………………………………………五两

猪肉……………………………………………二两
面粉……………………………………………二两
甜面酱…………………………………………二分
酱油……………………………………………一钱
精盐……………………………………………一钱
味精……………………………………………一分
葱末……………………………………………二分
姜末……………………………………………一分
花椒面…………………………………………五分
花生油……………………………一斤半(约耗一两半)
芝麻油…………………………………………一钱

制　法

1. 把肉洗净剁成末，放在碗内，加入酱油、甜面酱、精盐、芝麻油、味精、葱姜末拌匀成馅；面粉放在小盆内加水(三两)搅匀成糊。

2. 茄子去蒂削皮，切成夹刀片，将馅均匀酿入成茄盒。炒勺内放花生油，在中火上烧至七成热时，将茄盒沾面糊下油，炸至呈黄色时(约四分钟)捞出，待油温升至八成热时，将茄盒再投入油中，炸成深黄色时捞出即成。

特　点

此菜茄焦馅嫩，吃时撒上花椒面，别有风味。

二一六、酥　　菜

原　料

白菜……………………………………………十斤

水发海带………………………………………五斤

鸡蛋……………………………………………二十个

鱼（鲜鲫鱼最好）……………………………二斤

鸡……………………………………一只(约重二斤半)

鲜藕……………………………………………二斤

猪肉（带骨）…………………………………三斤

白糖……………………………………………一斤

精盐……………………………………………二两

葱丝……………………………………………三两

姜丝……………………………………………二两

花椒……………………………………………一两

酱油……………………………………………三斤

醋………………………………………………二斤

芝麻油…………………………………………半斤

制　法

1. 将白菜剥去老皮，并一叶一叶撕开洗净，用开水稍烫；藕去节刮皮，用水煮透；海带洗净，卷成粗约二寸的卷；鸡蛋煮熟去皮；鱼去鳞和内脏，洗净；猪肉去骨，切成长四寸、宽二寸的大块；鸡剁成大块；花椒用净布包好捆紧。

2. 把剔出的骨头平摆在沙锅底，花椒包放在骨上，接着

摆上一层藕；第二层摆鸡、鱼、肉；第三层摆鸡蛋和海带；最上面摆白菜。每摆一层时撒一层葱姜丝。最后放入酱油、醋、精盐，并酌加清水（约四斤），然后用大盘扣菜上，将菜压住。

3．将沙锅放在中火上炖至五成熟时（约二小时），放入白糖（放早易从汤内涌出），炖至八成熟时，倒入芝麻油（放早味不香）；然后将锅移至微火上煨㸆（约二至三小时），至汤剩一半时，将沙锅端下，晾凉后即成。

特　点

此菜一锅能出多样品种，菜香烂味美。

二一七、凉拌什锦粉丝

原　料

龙口粉丝*……三两
熟火腿……一两
熟鸡肉……一两
熟猪肉……一两
鸡蛋……二个
水发海米……五钱
水发冬菇……五钱

---

* 龙口粉丝是山东黄县龙口镇所产，用绿豆淀粉制成，质地柔而韧，条细洁白。

菠菜心……………………………………………三棵

酱油（或辣酱油）……………………………八钱

醋……………………………………………………五钱

芥末糊……………………………………………五分

味精………………………………………………二分

芝麻油……………………………………………三分

制　法

1．将粉丝切成五寸长，放入沸水内约煮五分钟（以无硬心为度），捞出用冷水稍浸，沥干水分，放在菜盘中间。菠菜切成一寸长的段，冬菇片开，用沸水焯过。

2．将鸡蛋搕入碗内搅匀。炒勺放在中火上烧至四成热时，将搅匀的蛋汁倒入勺内摊成一分厚的蛋饼。将蛋饼切成一分宽、二寸长的条；火腿、鸡肉、猪肉均切成一分粗、一寸二长的丝。把以上四种条、丝和冬菇分别整齐地相间摆在盘内粉丝的周围；水发海米、菠菜心撒在粉丝上面。

3．碗内放入酱油、醋、芥末糊、芝麻油、味精调匀成汁，与菜一同上桌，食时，将汁倒入菜中即成。

特　点

此菜是以龙口粉丝为主料的冷拌菜，形色美观，爽凉可口。

二一八、拌什锦合菜

原　料

水发海参……………………………………………四钱

水发蹄筋……………………………………三钱
水发海米……………………………………三钱
水发海蜇……………………………………一两
水发冻粉……………………………………五钱
熟里脊肉……………………………………五钱
熟瘦火腿……………………………………三钱
熟鸡肉………………………………………五钱
鸡蛋糕………………………………………四钱
黄瓜…………………………………………一两
酱油…………………………………………八钱
醋……………………………………………六钱
芥末糊………………………………………五钱
芝麻油………………………………………一钱

制　法

1、将海参、蹄筋用沸水焯过，晾凉，切成一寸半长、半分粗的丝；火腿、蛋糕、海蜇、黄瓜、熟鸡肉、熟里脊肉均切一寸半长、半分粗的丝；冻粉切一寸半长的段。

2. 先将蹄筋丝、鸡丝、里脊丝、黄瓜丝、冻粉、海蜇合在一起调拌均匀，盛在盘内。再将海参丝、火腿丝、蛋糕丝、海米放在上面，把酱油、芝麻油、醋放在一个碗内调匀，浇在盘内菜上即成。如欲吃芥末可将芥末糊拌入。

特　点

此菜是凉菜，清爽可口。

二一九、瓤 芸 豆

原 料

芸豆……………………………………………三两
猪肉……………………………………………二两
鸡蛋清…………………………………………三个
精盐……………………………………………三分
酱油……………………………………………一钱
葱姜末…………………………………………六分
面粉……………………………………………二钱
湿淀粉…………………………………………三钱
绍酒……………………………………………一钱
味精……………………………………………一分
清汤④…………………………………………三两
花椒油…………………………………………二分
花生油……………………………一斤半(约耗一两)

制 法

1. 先将芸豆择去筋，洗净，逐个从中片开成夹刀片；猪肉剁成细泥，放入碗内，加入精盐(二分)、酱油(五分)、鸡蛋清（一个）、湿淀粉（一钱）、葱姜末搅匀成馅。将馅抹在每个芸豆夹里。

2. 鸡蛋清（二个）搕入碗内，加湿淀粉（一钱）搅打成糊。

3. 炒勺内放入花生油，在中火上烧至五成热时，将芸

豆夹逐个滚上一层面粉，再蘸上蛋清糊下入油内，炸至呈淡黄色捞出，沥净油。

4．炸好的芸豆夹摆入碗内，加上清汤、精盐（一分）、酱油（五分）、绍酒上笼蒸八分钟，取出，扣入盘中。把原汤滗入炒勺内，湿淀粉勾芡烧沸，加入味精，淋上花椒油，浇在芸豆夹上即成。

特　点

此菜做法别致，味清香，鲜嫩适口。

二二〇、卷　　煎

原　料

猪瘦肉……………………………………五两
鸡蛋……………………………………三个
精盐……………………………………一钱五
湿淀粉…………………………………二两
芝麻油…………………………………五钱
花生油…………………………………三钱

制　法

1．瘦猪肉剁成茸泥放在碗里，加鸡蛋清（一个）、精盐、湿淀粉、芝麻油搅匀成馅。

2．鸡蛋（二个）搕入碗内，搅匀成蛋液。炒勺放在中火上，烧至三成热时，放入花生油晃勺，使油沾满勺底，至五成热时，倒入鸡蛋液，将炒勺端离火眼并继续晃动，使鸡蛋液成厚薄均匀、直径一尺左右的薄饼；再将炒勺翻过来（勺

口朝下），用火嘘一嘘（嘘时用手勺挡一挡，以防蛋饼掉入火中），取下来即成蛋皮。

3. 将蛋皮平铺在砧板上，把馅均匀地摊在蛋皮上（约一分半厚）。将蛋皮卷起，卷一圈时将两头的边向里折起，即成长卷，放在大盘内上笼用旺火蒸十五分钟取出，再用洁白纱布包起，放在案板上，上压五斤重平板，晾凉即成。吃时切成一分厚的片装盘。（如用紫菜代替蛋皮，可按以上作法用鱼肉、虾肉、鸡肉作馅均可。）

特　点

此菜黄白相间，色采悦目，鲜香软嫩，常作冷拼盘料。

附　注

① **奶汤**：将宰好的母鸡一只，剁去爪，洗净；猪肘肉二斤切成长条块；猪肘骨、猪肋骨各一斤洗净，砸断，一起放入沸水锅中，约煮五分钟，煮出血沫。把鸡、猪肘肉、骨捞出洗净。

将猪肘骨、猪肋骨放入锅内铺开垫底，骨上放鸡和肉，加上清水十斤，将锅盖盖好，先用旺火烧沸后，改用中火煮（使汤保持滚开，火不可过大），约煮两小时，待汤呈乳白色发浓，鸡、肘已烂时，将锅端离炉火，捞出肉泥和骨头，再用净纱布将汤滤在盆内，即成奶汤。

② **葱椒绍酒**：将干净花椒拍碎。葱白切成细末，加少量的绍酒拌湿，剁成细泥。再将葱泥与花椒（葱与花椒按四与一之比）用纱布包起来，放在绍酒中浸泡一小时，除去布包即为"葱椒绍酒"。

③ **葱油**：取大葱的下半部（即葱白），切成大片，放在猪油勺内炸至出香味时，把大葱捞出，勺内的油即为"葱油"。

④ **清汤**：

1．将三斤重的猪肘子刮洗干净，砸断骨头。宰好的母鸡三只（约重六斤），分别将脯肉取下，剁成茸泥（称白俏）；将其中两只鸡的腿肉剁成茸泥（称红俏），另一只鸡的腿骨砸断。肥鸭一只（约重四斤），砸断腿骨。

2．大汤锅中放入清水十斤，依次放入猪骨（约重三斤）、鸡（不包括鸡茸泥）、鸭和肘子。在旺火上煮沸后，撇去浮沫，待煮至六成熟时，再撇一次浮沫，舀出汤四斤，放入盆内晾凉，加入鸡腿泥、葱（一两）、姜（五钱），搅匀待用。

3．原汤锅内加入沸水五斤，在小火上煮一小时半（始终保持微沸），捞出肘

子、鸡、鸭、骨头，把汤锅端离火口，撇去浮油，晾至七成热时，再将汤锅移至旺火上，放入盐五钱，用手勺搅动，使汤在锅内旋转，随即掺入有鸡腿泥的凉汤，继续搅动。待汤至九成热，鸡腿泥飘浮至汤面时，用漏勺捞出，将汤端下晾凉。同时舀出清汤四斤放在盆内，将鸡脯泥放入，搅匀，倒入汤锅内。随即将锅移至旺火上，放入酱油五钱、盐五钱用勺搅动。待汤烧至九成热时，鸡脯泥全部浮至汤面，将锅端下，捞出鸡脯泥，再撇净浮沫，晾凉即成。

⑤ **猪黄管**：是猪内脏的一种器官，柔韧有弹性，熟后变脆。

⑥ **猪脊髓**：在脊椎骨里边，取时不要弄破。

⑦ **糖色**：炒勺放在旺火上，放入白糖一两、清水一两，烧沸后，用手勺不断搅炒约一、二分钟，待水分见干时，将勺移至微火上，继续搅炒至糖呈红黑色，即冒青烟时，迅速倒入二两开水，搅匀后即为糖色。

⑧ **糖汁**：炒勺内先放入猪油，再放入比猪油少一半的白糖，在旺火上搅炒。待糖、油溶合在一起后，移至微火上继续搅炒成深红色时（勺内油已冒烟），再放入与猪油相同份量的开水，随即移至旺火上烧沸，然后再移至微火上㸆五分钟即成。

⑨ **香糟**：是用米酒制成的，有浓厚的酒香味。干香糟须经加工后方可使用。

⑩ **高汤冻子**：猪肉皮在清汤内蒸（或煮）烂后，将肉皮捞出，使汤冷却冻结即成。

⑪ **葱椒泥**：花椒拍扁与葱末一起放在板上，用绍酒拌湿并剁成细泥即成。

⑫ **蒲菜**：产于济南大明湖中，多年生草本植物，叶长而尖，根茎长在泥里，可以食用。

⑬ **桂鱼**：又名鲫花鱼，体侧扁，背部呈深绿色，全身有黑色斑点，嘴大，鳞片细小，肉质细嫩，无细刺。

⑭ **花椒绍酒**：将花椒五分用少量绍酒拌湿，剁成细末，与绍酒二两同装一碗内浸泡，其酒汁称"花椒绍酒"。

⑮ **油皮**：熬制豆浆时，浆面上结成的一层皮，捞起晾干即成。

⑯ **蚝油**：即"牡蛎"（又名蛎黄、蚝）熬制的油，称"蚝油"，味极鲜美。

⑰ **蛎黄**：即牡蛎的肉。牡蛎是一种软体动物，上壳大而凸，下壳小而薄，壳面高低不平，腹缘曲折，呈波状，褐色，常以下壳附于浅海岩石上。

⑱ **蛤蜊**：是一种软体动物，生活在近海泥沙中，体外有壳，颜色美丽，肉可吃。

⑲ **蚬子**：是一种软体动物，介壳形如心脏，黑褐色，生于淡水入海处附近的泥沙里，肉可吃。

⑳ **药料**：丁香五钱、砂仁一钱、豆蔻一钱、玉果一钱、草果五分、白芷六分、八角二钱、小茴香五分、肉桂五钱。以上九种中药均研成细末，混合而成。

㉑ **苔菜**：是隐花植物的一类，根、茎、叶的区别不明显，其长出的蓓蕾（开小黄花）俗称"苔菜花"。

㉒ **生菜**：是一种无茎绿色叶菜，形似莴苣菜叶，生长期短，夏初时期即可上市。

㉓ **拉皮**：现作的粉皮，俗称"拉皮"。如不现作，可用干粉皮在温水内浸泡半小时捞出，用沸水烫一下，再放入凉水冷透，切成条亦可。

㉔ **晶糕**：用山楂泥加糖制成的糕。因色红亮，故名。

㉕ **酱姜芽末**：嫩生姜在甜面酱中腌制后剁成末。

㉖ **糖醋汁**：炒勺内放入花生油（一两半），用中火烧至六成热，加入葱末（五分）、姜末（三分）、蒜末（五分）炸出香味，再加白糖（二两）、醋（五钱）、酱油（一两）、清水（六两）烧沸，用湿淀粉（半两）勾芡即成。

㉗ **鹿角菜**：是一种野生植物，夏天暴雨过后在深山大石崖下长出，形如鹿角，又象鸡冠花，与口蘑颜色相似。

㉘ **鱼翅**：鲨鱼的翅，含蛋白质较高。我国山东、浙江、广东、福建、台湾等省均产。主要可分为：背鳍、胸鳍、尾鳍三种。其中以背鳍为最好。鱼翅的软骨组织，烧、炖、煨、烩均可。

㉙ **蟹黄**：即雌蟹的"子"，黄色，俗称蟹黄。

㉚ **鸡芽子肉**：即"鸡里脊"，位于鸡脯肉内侧，紧贴胸骨处，呈长条形，有一头稍尖，中间有条白筋，是鸡肉中最嫩的部位。宜砸鸡茸。

㉛ **鱼唇**：是鲨鱼和鳇鱼嘴边的肉。我国沿海一带产的鲨鱼、鳇鱼的"唇"，色泽透明，质量比较好。可用烧、扒、炖、煨等方法烹制菜肴。

㉜ **鱼肚**：是鱼的沉浮器官，经过干制而成。产于我国沿海一带，种类很

多，以雄黄鱼肚最好。

㉝ **猴头蘑**：也称猴菜，是生长在树杈间的一种菌类，皮外生有黄色的茸，形似猴头。

㉞ **熊掌**：熊的脚掌，又称熊蹯，冬季产的称硃砂掌，质量较好，夏季产的称铁掌。

㉟ **猴子鱼**：即“鲩鱼”，又名“草鱼”，山东某些地方俗称猴子鱼。这种鱼性情温和，为草食性鱼，体形延长，头背较平，腹部见圆，体色青黄，鳞片粗而发黑，是我国主要淡水鱼类之一。这种鱼生长很快，冬季捕捞的较好。

㊱ **鱼骨**：又称明骨，是鲨鱼的软骨和鲟鱼的头骨，常作汤菜及菜肴的原料。发制方法：先将干鱼骨用温水洗净，放入盆内加少量豆油，搅拌均匀，上笼屉蒸透，回软时取出，再用开水浸泡，待全部涨发透以后，色洁白明亮，无硬质，如同凉粉状，即可使用。

[General Information]
书名=中国菜谱 山东
作者=请自己补充
页数=请自己补充
SS号=请自己补充SSID
出版日期=请自己补充
出版社=请自己补充

书名
前言
目录
目录
概述
肉菜类
一、锅烧肘子
二、奶汤核桃肉
三、汤爆双脆
四、氽黄管脊髓
五、麻粉肘子
六、绉纱肉
七、双烤肉
八、螺丝肉
九、糟蒸肉
一〇、把子肉
一一、坛子肉
一二、爆炒肉片
一三、火爆燎肉
一四、滑炒肉丝
一五、炒木樨肉
一六、干炸里脊
一七、炸脂盖
一八、琉璃肉
一九、清氽丸子
二〇、济宁面筋丸子
二一、炸大扁丸子

二二、招远蒸丸
二三、炸灌汤丸子
二四、糖酥丸子
二五、网油三丝卷
二六、烤网油千
二七、奶汤银肺
二八、九转大肠
二九、奶汤大肠
三〇、清炸大肠
三一、烤大肠
三二、炒腰花
三三、醉腰丝
三四、炸麻花腰子
三五、大葱烧蹄筋
三六、？排骨
三七、烤猪大排骨
三八、糟油口条
三九、松子肚卷
四〇、炸熘肝尖
四一、白扒猪脑
四二、罐儿蹄
四三、单县羊肉汤
四四、大葱爆羊肉丁
四五、扒牛肉条

水产菜类

四六、糖醋鲤鱼
四七、奶汤鲫鱼

四八、清炖加吉鱼
四九、干蒸加吉鱼
五〇、红烧桂鱼
五一、烤花鳞鱼
五二、糖熘鲤鱼
五三、干蒸鲤鱼
五四、酱？鱼
五五、生熏大黄鱼
五六、干烧鲳鱼
五七、油焖鱼
五八、家常熬黄花鱼
五九、清氽赤鳞鱼
六〇、干炸赤鳞鱼
六一、清炖甲鱼
六二、糖醋棒子鱼
六三、瓤荷包鲫鱼
六四、白汁瓤鱼
六五、糟熘牡丹鱼
六六、双色鱿鱼卷
六七、炸椿鱼
六八、荠菜鱼卷
六九、象眼鱼卷
七〇、鱼包三丝
七一、油爆鱼芹
七二、赛螃蟹
七三、干烂鱼片
七四、抓炒鱼条

七五、煎白条鱼饼
七六、木樨白条鱼汤
七七、炒八带鱼
七八、百花大虾
七九、糖醋大虾
八〇、红烧大虾
八一、盐水虾
八二、？虾段
八三、芝麻虾排
八四、三彩大虾
八五、面包虾仁
八六、干烂虾仁
八七、炒虾片
八八、蕃茄虾片
八九、炝活虾
九〇、落叶琵琶虾
九一、炸虾铃
九二、炸虾串
九三、炒虾腰
九四、雪丽大蟹
九五、清蒸瓢蟹盒
九六、熘蟹黄
九七、清腌醉蟹
九八、扒原壳鲍鱼
九九、蚝油鲍鱼
一〇〇、炸蛎黄
一〇一、芙蓉蛤仁

一〇二、汆蛤蜊肉
一〇三、韭青炒蛏子
一〇四、木樨蚬子
一〇五、韭青炒海肠子
一〇六、红烧海螺
一〇七、油爆海螺
一〇八、双爆菊花
一〇九、油爆双片
一一〇、温拌蜇头

禽蛋菜类

一一一、德州扒鸡
一一二、奶汤鸡脯
一一三、盐水鸡
一一四、筒子鸡
一一五、福山烧小鸡
一一六、扒雏鸡
一一七、烤小雏鸡
一一八、油烹雏鸡
一一九、黄焖鸡
一二〇、柴把鸡
一二一、布袋鸡
一二二、苹果鸡
一二三、鸡里爆
一二四、鸡丝苤蓝
一二五、鸡丝拉皮
一二六、炒浮油鸡片
一二七、炸鸡椒

一二八、什锦鸡托
一二九、炸面包鸡块
一三〇、锅贴鸡签
一三一、蕃茄鸡球
一三二、绣球鸡胗
一三三、爆鸡胗
一三四、红烧鸡尾尖
一三五、笼蒸全鸭
一三六、冬菜鸭
一三七、香酥鸭
一三八、芝麻鸭
一三九、布袋鸭
一四〇、什锦鸭羹
一四一、黄焖鸭肝
一四二、雪花鸭肝
一四三、烩鸭胰
一四四、氽芙蓉蛋
一四五、瓤荷包鸡蛋
一四六、鸳鸯蛋
一四七、馅蛋
一四八、拔丝蛋块
一四九、雪里藏珠
一五〇、炸溜松花蛋
一五一、象眼鸽蛋

甜菜类

一五二、蜜三果
一五三、蜜汁山药饼

一五四、蜜汁金枣
一五五、拔丝山药
一五六、琉璃苹果
一五七、琉璃桃仁
一五八、蜜腊莲子
一五九、蜜腊银杏
一六〇、炸藿香
一六一、？红果
一六二、晶糕拌梨丝
一六三、糖拌藕
一六四、水晶桃
一六五、玫瑰锅炸
一六六、栗子糕
一六七、炒三泥
一六八、八宝梨罐

素菜类

一六九、奶汤蒲菜
一七〇、奶汤白菜
一七一、奶汤鲜桃仁
一七二、炝桃仁
一七三、口蘑炒蒲菜
一七四、糟煎茭白
一七五、“三美”豆腐
一七六、软烧豆腐
一七七、锅？豆腐
一七八、烫豆腐
一七九、干炸豆腐丸子

一八〇、炒豆腐脑
一八一、海米白菜汤
一八二、珊瑚白菜
一八三、椒油小白菜
一八四、栗子烧白菜
一八五、奶汤鹿角菜
一八六、炸山豆苗
一八七、姜拌藕
一八八、红烧茄子
一八九、烧素烩
一九〇、烧煨面筋条
一九一、烧面筋
一九二、黄蘑素鸡
一九三、素香肠
一九四、素卷肘
一九五、烤素鸭条
一九六、？素排骨

其他菜类

一九七、蝴蝶海参
一九八、清汤银耳
一九九、奶汤鱼肚
二〇〇、奶汤鱼翅
二〇一、蟹黄鱼翅
二〇二、三鲜汤
二〇三、鸡茸干贝
二〇四、扒海参
二〇五、葱扒鱼唇

二〇六、锅？鱼肚
二〇七、烩什锦丁
二〇八、云片猴头
二〇九、猴头蘑瓤鸡
二一〇、红扒熊掌
二一一、炸鸡虾卷
二一二、三色鸡鱼丸
二一三、炒三丁
二一四、扒三白
二一五、炸茄盒
二一六、酥菜
二一七、凉拌什锦粉丝
二一八、拌什锦合菜
二一九、瓤芸豆
二二〇、卷煎
附注